

Les jasseries
et
la fourme de Montbrison

Printemps de l'histoire

24 et 25 avril 2004

Cahier de Village de Forez

Montbrison

2004

Couverture : *Jasserie de Garnier*, été 1963 (cliché Maurice Damon)

Sommaire

Printemps de l'histoire 2004

<i>Les jasseries du haut Forez du 17^e au début du 19^e siècle</i>	Stéphane Prajalas	p. 5
<i>Une jasserie à la fin du 19^e siècle.</i>	Stéphane Prajalas	p. 12
<i>La montagne forézienne et le déclin des jasseries.</i>	Maurice Damon	p. 16
<i>Des jasseries aux groupes industriels : le rôle des familles fromagères dans la diffusion de la fourme.</i>	Etienne de Banville	p. 23
<i>Les instruments de la fabrication de la fourme.</i>	Pierre-Michel Therrat	p. 32

Annexes

<i>Le Syndicat de la Fourme de Montbrison A.O.C.</i>	Paul Duchampt	p. 43
Décret du 22 février 2002 relatif à l'appellation d'origine contrôlée Fourme de Montbrison.		p. 45
Règlement d'application relatif à l'appellation d'origine contrôlée "fourme de Montbrison".		p. 48
<i>18 août 1985: première fête des jasseries.</i>	Dominique Malhaire	p. 50
<i>Comment naquirent les journées de la fourme de Montbrison.</i>	Marguerite Fournier	p. 52
<i>L'amélioration de la fabrication du beurre et du fromage dans la Loire, Journal de Montbrison du 7 octobre 1900.</i>		p. 53

Introduction

Les 24 et 25 avril 2004, *Village de Forez* a tenu, au sein du Centre social de Montbrison, son quatrième *Printemps de l'histoire locale*. Le thème, cette année, était celui des jasseries et de la fourme. La première raison de ce choix tenait à ce que des auteurs venaient d'être réédités ou avaient récemment publié, dans des registres assez divers pour permettre de donner, au cours d'un petit colloque, une vue assez complète de l'histoire de la montagne pastorale forézienne et de son évolution. La deuxième raison est liée aux origines "montagnardes" de nombreux habitants de la région montbrisonnaise. Beaucoup, en effet - eux-mêmes, leurs parents ou grands-parents - sont nés et ont vécu dans les villages qui dominent la plaine, avant de venir grossir la population de la ville et de ses environs. Leurs attaches affectives demeurent solides avec la montagne des jasseries, symbole d'un passé qui, probablement un peu embelli, a cependant façonné leur mode de vie. Ces Montbrisonnais de la montagne pouvaient être attirés par le sujet: effectivement, plusieurs étaient de ceux-là parmi les quelque quatre-vingt participants du *Printemps de l'histoire*.

Dans de courts articles, est donc exposé ce qu'on sait de l'histoire de la vie pastorale forézienne aux siècles passés et du fonctionnement économique et social des jasseries dans les époques plus récentes et jusqu'à la fin des jasseries. Puis est relatée la façon dont, parallèlement au déclin du mode familial de fabrication de la fourme, se sont installées les laiteries artisanales puis s'est progressivement opérée leur industrialisation.

Pendant ces journées, Pierre-Michel Therrat présentait, provenant de sa collection, des objets anciens ayant servi à la fabrication de la fourme et du beurre, dans les jasseries, les fermes, et dans les laiteries. Les photographies de ces objets sont publiées dans ces pages et ont servi de base à une étude précise par leur auteur.

La montagne a vu s'en aller ses jassiers et jassières. La fourme demeure... Pour rendre compte de la situation actuelle de la production de la fourme, *Village de Forez* a demandé, en complément du colloque, un entretien à l'un de ses défenseurs le mieux autorisé, Paul Duchampt, agriculteur à Saint-Just-en-Bas et président de Syndicat de la Fourme de Montbrison A.O.C. Le texte en est présenté dans ces pages.

Il nous a paru utile, pour donner une idée du symbole que représentent les jasseries et la fourme dans l'imaginaire forézien, de reproduire ici deux articles publiés autrefois dans la revue *Village de Forez* : *18 août 1985 : première fête des jasseries* (Dominique Malhaire. Association de Sauvegarde des jasseries, *Village de Forez*, n°26, avril 1986) et *Comment naquirent les journées de la fourme* (Marguerite Fournier, *Village de Forez*, n°45, janvier 1991). Enfin, nous avons exhumé un document ancien, un article paru dans le *Journal de Montbrison* du 7 octobre 1900, présenté sans commentaire, qui fait le point sur les techniques de fabrication de cette époque.

Maurice Damon

Les jasseries du haut Forez du 17^e au début du 19^e siècle

Dans le passé, sur les hautes chaumes des monts du Forez, comme dans l'ensemble des zones de montagne de France et d'Europe, les agriculteurs pratiquèrent ce que l'on dénomme l'estive, c'est-à-dire, la migration saisonnière des troupeaux durant les mois d'été. Dans notre province de Forez, ces déplacements s'accomplissaient le plus souvent à l'intérieur d'une même paroisse, sur de faibles distances (souvent moins de dix kilomètres), à partir d'une exploitation agricole « base » située à environ 800 mètres d'altitude en direction du lieu d'estive, habitat temporaire situé à environ mille mètres d'altitude.

Nous allons tenter de déterminer ici quelles furent les permanences et les mutations qui se firent pendant un peu plus d'un siècle (de 1685 à 1801) dans la pratique de l'estive sur le versant ligérien des monts du Forez.

Nous noterons d'abord que, pour la période qui fera l'objet de notre attention aujourd'hui, le terme de « jasserie » qui nous est désormais familier est absent du vocabulaire. Les bâtiments d'estive sont alors qualifiés de « loges » ou de « cabanes ». Côté ligérien on parlera plus facilement de « loges », tandis que le versant auvergnat verra plus souvent employé l'expression « cabanes ». L'ensemble des bâtiments d'estive ainsi que les terrains en dépendant sont mentionnés sous le terme de « jat ».

1 - Une vie communautaire

Au regard des documents que nous avons pu étudier, il semble que la vie d'estive était alors imprégnée par de nombreuses marques de sociabilité.

Nous pouvons par exemple constater cela au travers de l'étude du règlement du *jas de Colleigne* paroisse de Sauvain datant de 1685. Ce document fut transcrit au milieu du 19^e siècle par Ambroise Jacquet, érudit local de Chalmazel. Cette transcription est conservée, avec les autres notes d'Ambroise Jacquet, dans les archives de la Diana¹.

L'acte reproduit nous apprend que, dans la seconde moitié du 17^e siècle, les ruraux, qui pratiquaient alors l'estive, étaient tenus de respecter une date déterminée (sans doute en juin) pour la montée des troupeaux sur les hautes chaumes.

Ce même document précise que chaque tenancier envoyait un pasteur en estive pour la garde de son troupeau. Cependant, l'ensemble des pasteurs était placé sous l'autorité des deux plus âgés d'entre eux. Ces derniers avaient pour rôle d'autoriser la sortie des animaux, le matin et le midi, en criant. La vie pastorale de tous les jours était donc bien marquée par un phénomène de sociabilité.

D'après ce même règlement, il semble d'ailleurs que durant la seconde moitié du 17^e siècle, la pratique de l'estive était, contrairement à une idée répandue, le fait de la gent masculine. La concentration d'hommes, pendant plusieurs mois, dans un secteur isolé pouvait déboucher, et c'est là un autre aspect de sociabilité, sur des relations tendues, voire violentes. Le règlement de 1685, mentionne que vu les désordres qui étaient, je cite, *arrivés par le passé*, la détention de gros

¹ 1F 42/36.

bâtons ou de masses était interdite, les vachers n'avaient la possibilité que de posséder une longue « houssine »² (baguette flexible de houx ou de tout autre arbre, qui sert à faire avancer les animaux).

Le 18^e siècle, et peut-être plus particulièrement la période de la Révolution française, semble avoir marqué une évolution vers plus d'indépendance, ou d'individualisme, dans la vie au jas. Cela transparaît à travers un autre règlement concernant le *jat* de Garnier mais datant lui du 18 mai 1800³. Dans ce document, à l'inverse du précédent, il n'est plus fait mention de la garde des troupeaux en commun. Seule la date de montée au *jat* est l'objet de contraintes communes. Si les terrains de parcours où paissaient les bêtes restaient communs, les bâtiments d'estive et les terrains situés à proximité immédiate (comme les terrains où l'on cultivait des raves pour la nourriture des animaux, les ravières) étaient la propriété de chaque partie mentionnée. Les ruraux de la fin du 18^e siècle semblent avoir aspiré à un peu plus d'indépendance que leurs aînés dans la pratique de l'estive, bien que des liens communautaires aient subsisté. Ce règlement du début du 19^e siècle, plus administratif que celui de 1685 dans sa forme, réglait les droits et devoirs de chacun concernant, entre autres, des points que nous pourrions aujourd'hui qualifier « d'écologiques ». On peut particulièrement penser à ce qui avait trait aux droits d'usage de l'eau, élément précieux sur les hautes chaumes, dont la survie même des hommes et des bêtes en estive pouvait dépendre. Les tenanciers, par exemple, ne pouvaient détourner celle-ci pour l'utiliser ailleurs que sur les terrains dépendant du *jat*.

Certains actes mentionnent en outre le nombre d'animaux que chaque tenancier pouvait mettre en estive annuellement. Celui-ci était exprimé pour chaque *jat* en nombre de *places de vaches*, suivant l'expression du temps. On constate qu'au *jat* de Garnier, le nombre de places de vaches ne cessa d'augmenter : 132 places en 1676, 155 en 1782 et 175 en 1800. Sans doute, la montagne forézienne était-elle de plus en plus riche en pâtures et pouvait accueillir un nombre de plus en plus important de bestiaux⁴.

On peut, aussi, se demander ce qu'il en était de la propriété des bâtiments et des terrains d'estive.

Nombre d'actes nous renseignant sur la vie d'estive concernent des baux de location. Il est peut-être trop simplificateur de penser que les *jats* n'étaient tenus par les ruraux qu'en location seulement. Pour tempérer cette première impression, on peut constater que les rôles d'impôts du 18^e siècle⁵, indiquent fréquemment que la plus grande partie des *jats* était exploitée par leurs propriétaires, ou ceux considérés comme tels.

L'impression de la prépondérance des locations peut, sans doute, s'expliquer par le fait que les documents en ce sens sont plus fréquents qu'en cas de propriété par des ruraux d'un *jat*. On note, en effet, qu'en cas de possession d'un *jat* par des paysans, ceux-ci semblaient avoir un réel attachement, soit sentimental, soit par intérêt économique, envers ce type de bien patrimonial. On note, dès lors, que les *jats* pouvaient rester dans une même lignée familiale sur des périodes relativement longues. Ils étaient donc, relativement peu souvent, l'objet d'actes notariés.

Tel semble être le cas d'un lignage de Sauvagnards, la famille Grossat⁶. On sait que Claude Grossat, laboureur de Fontfroide à Sauvain, testa le 29 juillet 1725⁷ dans sa loge de

² LACHIVER Marcel : *Dictionnaire du monde rural*. Editions Fayard (1996).

³ PRAJALAS Stéphane : "Aspects de la vie sur les hautes chaumes au XVIII^e siècle", *Bulletin de La Diana*, 1^{er} trimestre 2004.

⁴ *Ibidem*.

⁵ Archives départementales de la Loire. C2.

⁶ Ancêtres de l'auteur.

⁷ Notaire Durand. Archives privées. Claude Grossat était alors *destenu de maladie*. Il devait cependant survivre à ce mal, puisqu'il ne décéda à Sauvain que le 20 mars 1739 (Recherches généalogiques de l'auteur).

Chorsin. Cette loge devait rester dans le patrimoine des descendants de Claude Grossat au moins jusque dans la première moitié du 19^e siècle. Celle-ci est mentionnée dans l'acte de partage des personniers⁸ (qui est une sorte de communauté associant les biens de plusieurs couples) Grossat/Massacrier, petits-enfants de Claude Grossat, en 1801. On notera d'ailleurs que dans cet acte, les descendants de Claude Grossat, se résignaient à jouir de la loge de Chorsin en commun pendant trois ans, signe de l'intérêt et de l'attachement constant des ruraux pour la vie d'estive et ses attraits économiques.

Nous savons que de nombreuses loges et de nombreux *jats* étaient détenus par des notables locaux : des nobles (comme le marquis de Talaru, seigneur de Chalmazel), des notabilités laïques (bourgeois locaux ou de Montbrison telle la « dynastie » des Mathon de Sauvain, des gens de robe, ou des officiers seigneuriaux). Des membres du clergé pouvaient aussi posséder des *jats* soit en bien propre (tel le curé Joseph Doytrand de Chalmazel qui affermait en 1711 le *jat de la parre*⁹), soit comme dépendant des biens temporels de la cure du lieu (c'est le cas du *jat* appelé *des bois ou du château* loué en 1762 par le curé de Chalmazel Jean Joseph Marie Coing¹⁰). Dans de tels cas ces notabilités affermaient ces *jats* à des ruraux qui se chargeaient de leur exploitation. Mais de simples paysans pouvaient aussi être propriétaires de leur loge. Nous l'avons vu précédemment avec l'exemple de la famille Grossat, de simples laboureurs pouvaient aussi être propriétaires de loges et de *jats*.

Il convient d'ailleurs de constater qu'en 1786, à Sauvain, la majorité des places de vaches étaient détenues par des non privilégiés. Le marquis de Talaru et Antoine Mathon, bourgeois de Montbrison, détenaient seulement 80 places de vaches sur les 231 places que comptait alors la paroisse, le reste de ces places étant aux mains de paysans du cru¹¹.

La vie d'estive pouvait également avoir pour conséquence la réalisation d'unions matrimoniales entre des natifs des deux versants des monts du Forez.

On note de nombreux mariages entre personnes originaires de paroisses voisines où se pratiquait l'estive. On peut, par exemple, penser aux communes de Saint-Bonnet-le-Courreau et de Valcivières où ce type d'unions est relativement fréquent, telle celle de Damien Chevalières natif de Valcivières qui épousa en 1746 Martine Michalon du village de Nermons¹² à Saint-Bonnet-le-Courreau¹³. Lors de ce type de mariage, on constate, que fréquemment les futurs époux sont originaires d'Auvergne et les futures épouses ligériennes. Le mariage de cadets auvergnats avec des natives de la province de Forez est peut-être là une conséquence de l'aisance, relative, des Ligériens par rapport à leurs voisins. Ceux qui passaient la ligne de crête, en devenant « gendre » dans une maison, pouvaient, par leur union, devenir exploitants, chose qu'ils n'auraient sans doute pas pu réaliser en restant dans leur paroisse d'origine où les exploitations de plus petite taille ne pouvaient être morcelées sans donner lieu à l'apparition de micro-exploitations difficilement viables.

2 - Les bâtiments d'estive

De nos jours, les bâtiments qui subsistent dans ce secteur de notre département sont connus sous le vocable de *jasseries*.

⁸ Notaire Recorbet. Archives de *La Diana*.

⁹ Prajalas Stéphane : "*Chalmazel. Notes et documents*", numéro spécial de *Village de Forez* (2003).

¹⁰ Notaire Durand. Archives privées.

¹¹ Archives départementales de la Loire. C2.

¹² *Nermons* ou *les Nermons en Courreau* suivant les documents, *village* (nous dirions aujourd'hui hameau) situé près du hameau de Courreau. (Ce hameau était connu au 17^e siècle sous le nom de *Valoilles en Courreaux*, il apparaît de nos jours, sur les cartes I. G. N., sous l'appellation de : *le Narmont*).

¹³ Ancêtres de l'auteur.

Le terme de *jasserie* est relativement récent puisqu'il n'est usité que depuis la seconde moitié du 19^e siècle et qu'il a, d'ailleurs, eu successivement, plusieurs sens (groupement de bâtiments et de terres ou, plus tard, un type de bâtiments d'estive)¹⁴.

Du 17^e au 19^e siècle, comme nous l'avons spécifié dès l'introduction, la dénomination était différente. Les bâtiments d'estive étaient désignés sous les termes de *loges* ou de *cabanes*. Le groupement de plusieurs bâtiments et les terrains en dépendant étaient connus sous le terme de *jat* suivi d'un élément toponymique de localisation (on parlait du *jat de Coleigne* ou du *jat de Renat* par exemple).

Depuis la seconde moitié du 20^e siècle, les recherches historiques qui ont été publiées, insistent sur le fait que dans les monts du Forez, jusqu'au 19^e siècle, on ne trouvait pas de bâtiments en dur, mais que l'estive était pratiquée dans des bâtiments de nature périssable, des cabanes de bois, voire même, de simples fosses creusées dans le sol et recouvertes de branchages.

Aujourd'hui, au travers de l'étude d'actes notariés de l'époque¹⁵, qui sont les seuls réels témoignages de première main que nous possédions, il semble qu'il faille reléguer au rang de légende cette vision misérabiliste de la vie dans la partie la plus haute des monts du Forez. En effet, la présence de bâtiments construits en dur, avec des murs de granit et de *mortier de pays* (chaux et sable), recouverts de toitures de tuile (à pente relativement faible), soutenues par des charpentes importantes, est attestée tout au long du 18^e siècle et a fortiori au début du 19^e siècle. Si la présence de bâtiments couverts de chaumes est bien confirmée, il semble, cependant, que ceux-ci, dès le 18^e siècle, aient été moins répandus sur le versant ligérien que sur le versant auvergnat des monts du Forez. Si la cabane auvergnate était bien couverte majoritairement de chaume, la loge ligérienne avait pour sa part, la plupart du temps, un toit de tuile.

La présence de bâtiments éphémères est avérée au 17^e siècle, à notre connaissance, dans un seul document, le règlement du *jat* de Coleigne de 1685, mentionné par Ambroise Jacquet dans ses notes manuscrites¹⁶. Ce document précise que les tenanciers de ce *jat* devaient changer régulièrement leurs cabanes ou loges de localisation pour les placer, je cite, *aux endroits qu'ils jugeront le plus nécessaire pour bonifier et affranchir lad[ite] montagne*. La fumure des terres était un des défis constant des agriculteurs de la France rurale de l'époque moderne. Des fumures performantes permettaient d'améliorer les rendements et la qualité des herbages. Ceci peu, peut-être, expliquer le fait qu'en 1685 les foins semblent avoir été transportés depuis les exploitations « bases » jusqu'au *jat*, alors qu'au cours du 18^e siècle les fourrages étaient produits sur place. Les pâturages des hautes chaumes au 18^e n'étaient en effet pas uniquement exploités sous forme de pacage. On pratiquait également la fauche et la production de fourrage. Cela est confirmé par le fait que dans de nombreux baux de location, il est fait mention de foin présent dans les loges louées, ou encore par l'indication que les bailleurs devaient procurer à leurs locataires des hommes pour aider à la fauche des prairies du *jat*. Entre le 17^e siècle et le 18^e siècle, il y aurait donc eu amélioration de la qualité et de la quantité de l'herbe de fauche.

D'après les documents en notre possession nous pouvons constater que les bâtiments d'estive construits en dur avaient, entre eux, une conception similaire en de nombreux points. On pouvait discerner deux niveaux : le premier, réservé aux hommes et aux animaux était divisé en deux espaces distincts (une écurie où les animaux trouvaient place, en particulier la nuit. Celle-ci jouxtait l'espace de vie et de travail pour les humains) ; le second niveau situé sous les combles de la loge était dévolu au stockage des fourrages. Un plancher séparait les deux niveaux de la loge.

¹⁴ Prajalas Stéphane : "Une jasserie à la fin du XIX^e siècle", *Village de Forez* n°89-90 (avril 2002).

¹⁵ Prajalas Stéphane : *Aspects de la vie... op. cit.*

¹⁶ *Op. cit.*

La partie utilisée par les humains servait à la fois de lieu de vie (le mobilier était sommaire : table, bancs, coffre, fréquemment des bois de lits dénommés *châlits* et non pas des lits placards comme on le pense souvent...), mais aussi de lieu d'activité où étaient effectuées les transformations du lait en produits laitiers dérivés (fromages ou beurre).

Dans la partie réservée aux animaux on trouvait des *crèches*, mangeoires où l'on déposait le foin. Le sol de l'étable était recouvert d'un plancher reposant sur des solives. Au milieu de l'étable se trouvait un caniveau désigné sous le terme de *béal*. Celui-ci servait à entraîner, grâce au passage d'eau courante, les excréments des animaux à l'extérieur du bâtiment d'estive, jusque dans les terrains qui étaient mentionnés sous l'appellation de *fumées*, car très riche en fumure.

Le territoire du *jat* au 18^e siècle était divisé en trois espaces distincts : les bâtiments d'estive et les terrains de proximité (jardins ou ravières), les prés de fauche (les *fumées*) amendés par les excréments des animaux et, enfin, les terrains de parcours dénommés *montagnes* constitués de lande et de bruyère.

3 - La production laitière

A l'époque moderne les bovins semblent avoir été les animaux emblématiques du pastoralisme dans les hautes chaumes du Forez.

On ne trouve aucune mention des moutons, si communs de nos jours dans cette partie du Forez. Le règlement du *jat* de Colleigne de 1685 précise que des cochons pouvaient être présents au *jat*, mais en nombre limité (au maximum deux par tenancier). Les chevaux pour leur part apparaissaient de façon temporaire, au plus pour le temps d'une nuit, pour *conduire leur bagage foin ou paille et autres choses nécessaires* précise le document.

La présence de bovins dans la zone d'estive induisait la production de lait. Celui-ci ne pouvant pas être consommé entièrement sous sa forme première, il convenait, ensuite, de le transformer.

La production phare des hautes chaumes foréziennes est, ce que l'on désignait jadis, sous la dénomination de *fromages de Roche*, fromage que l'on connaît aujourd'hui sous l'appellation de fourme (fourme de Montbrison pour le versant ligérien des monts du Forez et fourme d'Ambert pour le versant auvergnat). Ce fromage est un fromage à pâte persillée. Quelques documents peuvent nous permettre de connaître un peu mieux ce fromage à l'époque moderne. Cette production fromagère était réputée dès le début du XVII^e siècle puisqu'en 1607, Anne d'Urfé dans sa *Description du pays de Forez*¹⁷ notait : *Se qui est decouvert de bois sont de très-bons paquerages et prairies dont ils [les habitants] s'enrichissent par le moyen de la nourriture du bestail et les frommageries y faisant les fromages à la fourme d'Auvergne, auquel elles aboutissent très bons.*

Grâce à l'étude d'actes notariés d'époque¹⁸, en particulier des baux de location, on peut déterminer, par la mention d'un certain nombre d'objets qui étaient délaissés par les bailleurs aux preneurs lors de l'établissement de tels actes, quels étaient les instruments pouvant servir à l'élaboration de ce fromage. On trouve parmi ceux-ci mention de *barret*, récipient où l'on faisait cailler le lait. L'élaboration même des fromages était réalisée sur des *sièges propres à faire les fromages*, ce type d'objet était aussi appelé en langue vernaculaire *agoutou*. Le caillé était ensuite mis en forme (le mot même de fourme vient du latin *forma* désignant un moule). Les moules à fourme étaient composés de deux parties : la partie basse dénommée *boste* et la partie haute

¹⁷ Claude Longeon : *Documents sur la vie intellectuelle en Forez au XVI^e siècle*. C. E. F. (1973).

¹⁸ Stéphane Prajalas : *Aspects de la vie... op. cit.*

amovible (*l'eclercie*) qui était maintenue en place par des cercles de fer appelés *ceretes*. On constate dès lors que du 17^e au 19^e siècle, et cela restera d'ailleurs vrai jusque dans la seconde moitié du 20^e siècle, il y a persistance des objets servant à produire la fourme et donc, vraisemblablement, persistance des modes de production de ce fromage.

Cette production fromagère avait une importance économique certaine dans cette partie du Massif central.

Même si d'autres produits artisanaux étaient fabriqués durant les mois d'été, tel les sabots par exemple qui faisaient, eux aussi, l'objets de flux commerciaux en direction de marchés urbains de proximité (Montbrison par exemple), il semble bien que le commerce des fromages ait été l'activité économique phare des monts du Forez à l'époque moderne.

Les fromages de Roche étaient commercialisés sous forme de liens, c'est-à-dire un ensemble de cinq fromages liés entre eux par des cordes. Nous savons qu'en 1713 un lien de fromages de Roche pesait treize livres (ce qui représente un poids unitaire d'environ un kilo trois cent grammes par fourme)¹⁹.

On peut constater au cours du 18^e siècle une augmentation du prix des fromages de Roche. Ce prix était alors fixé avec comme unité de base la quantité de cent fourmes. En 1713, cent fourmes étaient achetées par les marchands 30 livres (soit un prix de 6 sols par fourme) et en 1800, cent fourmes valaient 78 livres²⁰ (soit un prix de 15,6 sols par fourme). En 87 ans, le prix des fromages de Roche fut donc multiplié par plus de deux. Il convient aussi de savoir qu'en plus d'une valeur commerciale, les fromages de Roche servaient, aussi, de monnaie d'échange : une partie des montants des baux de location pouvaient être payés en fromage par exemple. Les fromages de Roche pouvaient aussi servir à payer l'impôt (ainsi en 1750, 41 fromages et demi de Roche rentraient dans les caves du seigneur de Talaru-Chalmazel au titre des paiements de la ferme de la dîme que celui-ci percevait dans la paroisse de Sauvain²¹).

Ces *fromages de Roche* étaient aussi sujet à un commerce : par exemple en direction d'un centre urbain proche comme Montbrison. On trouve mention à plusieurs reprises de « grossistes » qui recueillaient les fourmes produites pour les convoier chez des marchands de Montbrison. L'existence de ce commerce est d'ailleurs confirmé par le cahier de doléances de Chalmazel de 1789²² qui indique les difficultés de circulation qui existaient entre cette paroisse des monts du Forez et Montbrison (songez que ce document précise qu'il fallait plus de vingt-quatre heures pour que commerçants-grossistes et chevaux, chargés d'environ quatre-vingts kilogrammes de fromages, atteignent la capitale provinciale). Il est aussi à noter qu'il semble que les débouchés commerciaux de la production fromagère des hautes chaumes du Forez aient été plus lointains : en 1698, l'intendant de Lyon précise que les fromages de Roche étaient *fort estimés a paris*²³, et l'on trouve mention dans les notes de Jean Bruel²⁴, ancien secrétaire de La Diana, d'expédition de fourmes jusqu'à l'île de Malte au 18^e siècle. On le voit donc, près de 300 ans avant l'obtention de son A. O. C. en février 2002, les qualités gastronomiques de la fourme ligérienne étaient connues et reconnues.

Comme nous avons pu le constater, la vie en estive du 17^e au début du 19^e siècle était vivace et intense dans les monts du Forez.

¹⁹ Notaire Ducros. Archives de *La Diana*.

²⁰ Notaire Recorbet. Archives de *La Diana*.

²¹ Notaire Durand, archives privées.

²² Fournial Etienne et Gutton Jean-Pierre : *Cahiers de doléances*.

²³ Manuscrit de Lambert d'Herbigny, archives de *La Diana*.

²⁴ Archives de *La Diana*.

Les aspects de sociabilité y étaient nombreux. Les liens de solidarité entre les paysans qui devaient faire face à des conditions de vie et de travail difficiles étaient importants.

Bien qu'en zone de confins, les ruraux vivant dans ce secteur du Massif central n'étaient cependant pas repliés sur eux-mêmes (des contacts matrimoniaux existaient entre les deux versants de la montagne et le commerce des fromages de Roche étaient un autre aspect d'ouverture sur l'extérieur).

Il convient, sans doute, aujourd'hui de revoir la vision que nous avons eue jusqu'à présent de la vie d'estive dans les monts du Forez à l'époque moderne. Bien que les conditions de vie aient été difficiles, il ne semble pas qu'elles aient été aussi misérables que ce que l'on croit souvent. D'ailleurs, les Foréziens qui pratiquaient l'estive trouvaient dans cette activité saisonnière, comme dans celle des migrations des scieurs de long, un moyen de rendre plus facile leur quotidien.

On peut également noter qu'un certain nombre d'évolutions de la vie en estive virent le jour du 17^e au début 19^e siècle, les paysans des hautes chaumes subissant les transformations générales de la société.

L'élevage bovin et la production fromagère qui en découlait, tout comme un habitat temporaire et des pratiques agropastorales saisonnières, dont nombre d'entre elles devaient subsister jusque dans la seconde moitié du 20^e siècle, étaient caractéristiques de la vie rurale dans cette partie du Massif central.

Stéphane Prajalas

Une jasserie à la fin du 19^e siècle

L'environnement domestique des activités d'estive dans la partie haute des monts du Forez, au 19^e siècle, n'est pas aisé à cerner et ceci pour plusieurs raisons. Une bonne part des bâtiments, qui étaient occupés à cette époque, sont aujourd'hui ruinés ou ont subi d'importantes transformations (bien souvent reconvertis en résidences secondaires), ceci étant dû à la perte de vitesse de l'activité agropastorale dans cette partie de notre département.

Nombre d'objets de la vie quotidienne de l'estive n'ont pas été conservés. Ce du fait qu'on les utilisait jusqu'à usure complète, ou par manque d'intérêt pour ces "vieilleries". Fort heureusement, certains ont su, cependant, en prendre soin et jouer un rôle de conservatoire de ce "très petit patrimoine"²⁵.

Quelques documents iconographiques et textes descriptifs peuvent servir à mieux appréhender ce qu'était l'environnement domestique de la vie en estive à la fin du 19^e siècle. Il convient cependant de faire preuve de prudence face à ce type de sources historiques. La vision du monde rural représenté est, en effet, souvent partielle, voir partiale.

Description des hautes chaumes au 19^e siècle

Le canton de Saint-Georges-en-Couzan voit son territoire s'étagé des environs de 400 m d'altitude jusqu'à 1 634 m d'altitude (Pierre-sur-Haute, point culminant du département de la Loire). Ceci vaut à ce canton de connaître de grandes diversités sur le plan des milieux naturels qui y sont présents. Dans la partie la plus élevée de ce canton se situe l'espace écologique aujourd'hui connu sous le nom de Hautes-Chaumes.

Au 19^e siècle, l'activité agropastorale dans cette partie des monts du Forez était beaucoup plus développée que de nos jours, et fortement caractérisée par la pratique de l'estive des troupeaux. L'environnement naturel de cette activité était en partie différent de ce que nous pouvons observer de nos jours. Voici d'ailleurs comment Théodore Ogier décrivait la partie la plus élevée du canton de Saint-Georges-en-Couzan :

Son territoire, excessivement montagneux et agreste, lui a valu d'être appelé la Suisse forézienne ; on y trouve, en effet, des montagnes presque toujours couvertes de neige, aux eaux limpides et écumeuses, et de vastes pâturages sur lesquels sont disséminés de loin en loin des constructions appelées jasseries et qui, comme les chalets de la Suisse, servent de résidence à ceux qui, pendant l'été, viennent les habiter pour fabriquer des fromages avec le lait des nombreux troupeaux qui, du mois de juin au mois d'octobre, y paissent l'herbe des montagnes.²⁶

De son côté M. Prost écrivait :

Bien des personnes vont en Suisse contempler des sites pittoresques, sans songer que dans notre département, on en trouve peut-être d'aussi ravissants, sinon d'aussi nombreux. D'immenses pâturages s'étendent sous vos pieds et forment un riche tapis ou s'agitent lentement des troupeaux de vaches laitières. Une neige abondante couvre hélas ! ces monts pendant plusieurs mois de l'année, mais au printemps, ils se parent de l'herbe la plus touffue et la plus émaillée de fleurs.

²⁵ Comme c'est le cas de la *Maison Sauvagnarde* à Sauvain.

²⁶ Théodore Ogier : *La France par cantons et par communes* (1856), tome 1, Balay et Conchon, 1856.

Le mot *jasserie*

Peut-être convient-il d'abord d'observer quelles ont pu être les évolutions sémantiques du mot *jasserie*. Il est à noter que dans les divers documents que nous avons pu consulter, datant des 17^e et 18^e siècles, le terme de *jasserie* n'est jamais employé. Le bâtiment d'estive est alors qualifié de *cabane* ou, plus souvent, de *loge* comme dans le cas du testament de Claude Grossat, laboureur de Fonfroide (paroisse de Sauvain) qui, *destenu de maladie*, teste le 29 juillet 1725 dans *sa loge apelé de Chorsain*. Le groupement de plusieurs bâtiments et les terrains en dépendant apparaissent quant à eux sous le terme de *Jat* ou *Jaet* suivi d'un nom de localisation (le *Jat de Coleigny*, le *Jat de Garnier...*).

En 1863, L.-P. Gras dans son *Dictionnaire du patois forézien* écrit : **Jasserie, Jat** : Hameau situé dans les *jas*²⁷ et composé d'une douzaine de loges ou cabanes couvertes de chaume. Un an plus tard, en 1864, le même auteur dans *Voyage à Pierre-sur-Haute et sur les bords du Lignon* précise que ... une *jasserie* se compose de huit ou dix chalets ou loges... Le premier hameau ou *jacerie* que l'on rencontre en partant de Chalmazel est celui des granges. Il se compose de huit *chaumières*²⁸ contenant deux cents vaches ... Au 19^e siècle il s'agit donc de signaler par *jasserie* un ensemble de bâtiments plutôt qu'un type d'édifice particulier.

De nos jours, certains auteurs préfèrent désigner par ce terme un type bâtiment. Tel J.-P. Couhert qui donne la définition suivante : **Jasserie** : bâtiment utilisé pendant les quatre mois d'estive.

Vue d'ensemble d'une jasserie

Le premier document présenté ci-après (p. 14) est un dessin de Félix Thiollier tiré de son ouvrage *Le Forez monumental et pittoresque*. Il représente un groupe de bâtiments à Pierre-sur-Haute avec, au premier plan, une vachère et un troupeau de vaches²⁹. La structure générale des bâtiments est celle d'une maison bloc, à un seul niveau (il n'est pas aisé de discerner ici la présence d'un grenier en sous-pente). Les toits sont ici recouverts de chaume³⁰. Sur leur bord inférieur on peut observer un chéneau, très certainement de bois.

Les bâtiments représentés ici possèdent des murs de pierre. Sur le mur pignon de la loge située la plus à droite, on peut observer une porte d'accès à l'intérieur du bâtiment. Ces bâtiments sont situés à flanc de coteau, leur toiture se trouve de fait, quasiment en contact avec le sol. On ne distingue aucune cheminée sortant du toit de ces bâtiments ; l'évacuation des fumées des foyers nécessaires à la vie domestique devait certainement se faire par l'intermédiaire de simples trous pratiqués dans la toiture.

L'intérieur d'une loge

Le second document que nous présentons est un dessin conservé aux archives de la Diana³¹. Celui-ci est probablement l'œuvre de Vincent Durand³². Ce dessin représente l'intérieur d'une des loges des Granges³³ à Chalmazel.

²⁷ Pour cet auteur *jas* (avec un "s" final) désigne : ... les pâturages qui couvrent les montagnes de Pierre-sur-Haute.

²⁸ Sur la carte de l'Atlas cantonal datant de 1886, on trouve représenté aux Granges cinq bâtiments.

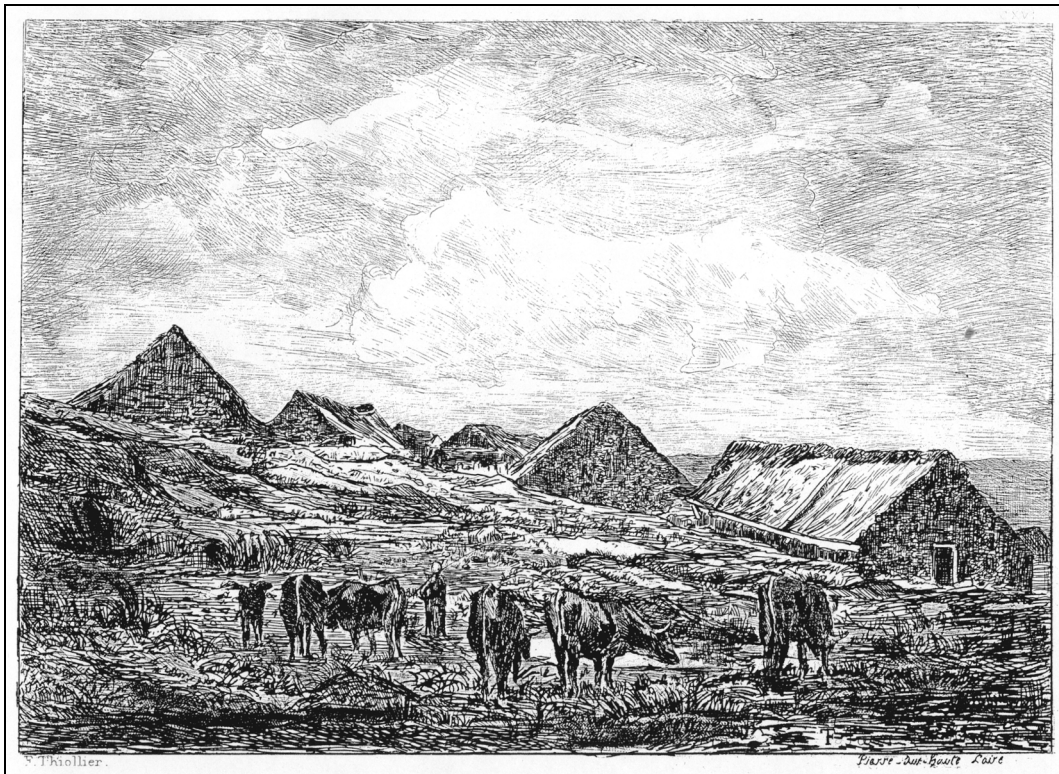
²⁹ Depuis la seconde moitié du 20^e siècle, l'animal symbole des Hautes-Chaumes n'est plus la vache mais le mouton. D'ailleurs, celui-ci est fêté annuellement à la jasserie de Garnier.

³⁰ Des *jas* recouverts de tuiles sont cependant mentionnés sur le versant ligérien des monts du Forez depuis le début du 18^e siècle.

³¹ 1F 4236.

³² Robert Périchon et Edouard Crozier : *Vincent Durand, Notes et documents, Village de Forez* (1996).

³³ Lieu-dit situé sur la commune de Chalmazel, à environ 1 450 mètres d'altitude.



Pierre-sur-Haute (dessin de Félix Thiollier)



Une loge des Granges à Chalmazel (dessin de Vincent Durand)

La partie du bâtiment représentée ici est une partie du bâtiment réservée aux hommes (la *logette*). Par la porte ouverte on peut apercevoir la partie dévolue aux animaux. On devine la présence du *béal*, sorte de caniveau permettant d'entraîner les excréments des animaux hors de l'étable grâce à l'ouverture de la bonde de la réserve d'eau située à l'extérieur des bâtiments. Ces

excréments servaient de fumure aux terrains situés à proximité de la jasserie et que l'on désignait sous le terme de *fumées*.

Le mur de séparation entre les deux pièces semble simplement constitué de planches. La chaleur dégagée par les animaux servait à tempérer la partie où vivaient les humains. Cette pièce est l'unique pièce à vivre, celle, également, où est effectuée la transformation du lait.

L'attention est, de prime abord, attirée par le seul occupant de la pièce. On notera que celui-ci est un homme alors que, généralement, l'activité d'estive était pratiquée par des femmes ou des enfants. Les "bras" restent à la ferme située plus bas, dans les monts du Forez, pour les travaux d'été (fenaisons, moissons...). On ne peut pas dire grand-chose de sa tenue composée d'un pantalon, d'une chemise et d'un bonnet. Ses pieds ne sont pas visibles mais on peut supposer qu'il est chaussé de sabots (on peut d'ailleurs voir une paire de sabots au second plan du dessin). La pièce représentée ici apparaît essentiellement comme un lieu de travail consacré à la transformation du lait des troupeaux en fromages et plus particulièrement en fourmes. Deux objets de taille sont représentés : l'*agoutou* (égouttoir) ou *chana* qui est une table à rebord et à gouttière où l'on pétrit les fourmes. C'est sur cette table que l'homme représenté sur ce dessin travaille. Appuyé contre l'*agoutou*, est représenté le *cailledi*, qui est un haut baquet où l'on fait cailler le lait.

Le vacheron représenté ici met le caillé dans les moules qui donneront leur forme aux fromages (le terme de *fourme* dérive d'ailleurs du latin *forma* désignant un moule à fabriquer des fromages). Ces moules se composent de deux parties complémentaires que l'on distingue sur le dessin : une partie basse (la *fouesselle*) et une partie haute (l'*eclierce*).

Le petit-lait qui sort des moules à fromages est recueilli dans un baquet en bois situé sous le bec de l'*agoutou*. Ce petit-lait pouvait être donné aux animaux en guise d'aliment; mélangé à de la farine et du tourteau (ce mélange se nommait le *lavi*). Sous cet égouttoir on peut également observer un pot en grès utilisé pour faire refroidir le lait, ainsi qu'un petit tabouret (le *cablo*) utilisé lors de la traite. Sur le mur, à droite du personnage, on trouve suspendue une grande cuillère (la *cuilere*) pour écrémer le lait, et un autre instrument destiné à briser le caillé l'*afrenié*.

Sur les étagères situées à gauche de la porte, on voit des fourmes en train de sécher (celles-ci sont certainement à un stade d'affinage relativement avancé puisqu'au début de l'affinage les fourmes étaient couchées dans des chéneaux de pin qui contribuaient à donner à leur croûte sa couleur ambrée), ainsi qu'un chapeau, un bol, et des baquets.

Ce dessin pourrait être légendé de cette description faite par M. Prost : *Si vous faites le voyage de Pierre-sur-Haute, entrez dans l'une des jasseries de Colleigne, de Garnier ou de l'Oule : une vachère joufflue et naïve ou un robuste vacher vous feront les honneurs de leur loge. Tout leur pauvre mobilier se compose d'un méchant escabeau ou trépied dont ils se servent pour traire les vaches, de quelques vases grossiers, de la "selle aux formes", de deux ou trois ustensiles de cuisine indispensables et enfin d'un misérable grabat...*³⁴

Dans la seconde moitié du 19^e siècle les conditions de vie et de labeur sur les hautes chaumes des monts du Forez étaient difficiles, tant sur le plan de l'environnement naturel, que celui du cadre de vie domestique. Cet état de fait devait perdurer quasiment jusque dans la seconde moitié du 20^e siècle. Ensuite le développement de l'utilisation des véhicules automobiles, la collecte du lait par des camions-citernes et son transport vers des unités de transformation situées plus bas en altitude font que l'élaboration de la fourme va se faire de façon industrielle. Elle subit également des contraintes du point de vue des normes d'hygiène. Cette évolution entraîne peu à peu la marginalisation de la fabrication traditionnelle de la fourme en jasserie.

Stéphane Prajalas

³⁴ M. Prost : *Notice historique... op. cit.*

La montagne forézienne et le déclin des jasseries

La vie pastorale³⁵ sur la montagne forézienne³⁶ est ancienne : dès le 11^e siècle, les textes font mention de pâturages, de troupeaux, de vaches, de moutons, de bergers, de cabanes. En 1333, apparaît le terme "jacere", d'où vient "jasserie". Ces textes, comme bien d'autres au cours des siècles suivants, nous montrent les seigneurs locaux concédant aux habitants des droits d'usage sur des montagnes pastorales indivises. On voit aussi que le mode d'usage est toujours collectif : les droits concédés portent sur des terrains dont on partage la jouissance avec d'autres, et quand on devient propriétaire, la propriété est commune sur un sol indivis. Mais l'histoire de la montagne est aussi celle de la progressive mainmise paysanne, celle d'une évolution lente et progressive du droit d'usage vers le droit de propriété. La combinaison de la propriété collective et indivise et de la propriété individuelle a donné son caractère particulier au mode d'exploitation de la montagne tel qu'on le connaissait encore au milieu du vingtième siècle. Il se caractérise par un équilibre entre agriculture et élevage, qui se fonde lui-même sur une division du travail et une organisation particulières de la société locale forézienne.

Mode d'exploitation : propriété collective et propriété individuelle

L'ensemble de la zone pastorale est découpée en "montagnes", dont les contours épousent la géographie locale mais prennent aussi racine dans les rapports entre les paysans et les seigneurs locaux ; elles portent un nom : montagne de Garnier, Courreau, Coleigne, Bazanne, Pégrol, la Richarde, Grand Genevrier... Deux statuts de propriété et deux formes de règlements s'appliquent :

- Les montagnes communales, ou sectionnelles, bien commun des habitants d'un même lieu ou série de lieux, sur lequel est observée la règle des foins et pailles (Coutume d'Auvergne) : on ne peut tenir sur la montagne plus de bêtes qu'on en a nourri de ses foins et pailles durant l'hiver ; c'est dire qu'on ne peut estiver que son propre troupeau, et non pas des bêtes qu'on prendrait en location pour les revendre à la fin de la saison.

- Les montagnes en copropriété, appartenant à un nombre de personnes nommément désignées, et dont le titre de propriété sur la montagne n'a pas de lien avec le lieu de leur résidence. Les copropriétaires se donnent un règlement contraignant qui fixe le nombre de vaches, les dates de montée et descente, le mode d'usage de l'eau...

Dans le même temps apparaît et se développe la propriété individuelle qui s'imprime sur le sol. Peut-être les "cabanes" citées en 1209 sur les montagnes en sont-elles les prémisses ? En tout cas, plusieurs siècles plus tard, en 1685, à Coleigne, chaque construction appartient en privé à un propriétaire qui n'y abrite que son troupeau. Ces "loges" ou "cabanes", groupées en un lieu où

³⁵ Les éléments de cette communication ont été tirés de la thèse de l'auteur : "Les jasseries des monts du Forez. Sociologie de la vie pastorale", 1971 ; nouvelle publication, Montbrison, *Village de Forez*, 2004

³⁶ La zone d'estive des monts du Forez s'étend, de part et d'autre de la ligne de crête qui sépare Auvergne et Forez, entre 1 300 et 1 600 mètres d'altitude, sur 25 km x 9 km à l'endroit le plus large. L'ensemble occupe environ 10 000 hectares, que se partagent pour la plus grande partie une dizaine de communes ; du côté auvergnat : Le Brugeron, Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Job, Valcivières, Saint-Anthème ; du côté forézien : Chalmazel, Sauvain, Saint-Bonnet-le-Courreau, Roche, Lérigneux.

séjournent les bêtes, le "jas", sont d'ailleurs destinées à être transplantées plus loin quelques années plus tard pour "bonifier" la montagne : ce sont les "fumées", les emplacements de la montagne choisis pour être améliorés par le fumier, qui deviennent eux aussi peu à peu domaine privé.

S'établit ainsi le schéma qui a prévalu et fait le beau temps des jasseries, combinant d'une part un bâtiment pastoral ("loge" en forézien, "cabane" en auvergnat) et un pré en contrebas "bonifié", fumé par l'eau qui traverse l'étable en emportant les bouses (la "fumée" forézienne, la "fumade" auvergnate), possédés en privé et destinés au troupeau et au personnel spécialisé d'une seule ferme, d'autre part l'accès à une montagne possédée en commun ou de manière indivise, sur laquelle on exerce son droit de faire pacager son troupeau.

Sur le sol, cette combinaison prend deux formes selon le mode de propriété de la montagne concernée :

- Jasseries groupées sur les montagnes en indivision, avec leurs copropriétaires qui s'entendent sur un règlement et s'accordent sur le lieu d'implantation des bâtiments: ce sont les groupements connus, les "jas", qu'on appelait aussi quelquefois "villages" : le "village" de Garnier, de Pégrol, de Renat...

- Jasseries dispersées, implantées au bord des montagnes communales ou sectionnelles. L'origine des loges était souvent le fait d'usurpation individuelle sur un territoire commun, qui donnait lieu à dénonciation, mais n'a cependant pas empêché la multiplication de jasseries à la lisière de ces montagnes.

L'équilibre agro-pastoral entre la montagne et le village

Chaque jasserie est le complément économique d'une ferme située plus bas dans les villages, ou plus exactement un élément dans un ensemble domestique qui associe agriculture et élevage. La période d'estive dure au moins 5 mois (juin-octobre), et c'est tout le troupeau, (vaches, génisses, veaux) qui est sur la montagne. Pendant ce temps,

- Les bêtes sont nourries sur la montagne ;
- Les prés sont alors libérés au village, ce qui permet d'amasser plus de foin pour des hivers longs dans cette région d'altitude ;
- Une récolte de foin complémentaire, les bonnes années, est disponible dans les "fumées" des jasseries, et grossit la réserve hivernale ;
- Le troupeau est alors plus important, et ses productions sont accrues pour la commercialisation (veaux, fourmes, beurre) ;
- La quantité de fumier produite pendant l'hiver est plus abondante pour un meilleur rendement des terres labourables (seigle...).

La division du travail : hommes et femmes, patrons et domestiques

Ce système agro-pastoral fonctionne selon un mode d'exploitation qui s'appuie sur une répartition des tâches, une division du travail entre les hommes et les femmes d'une part, entre les patrons et les domestiques d'autre part.

Dans l'organisation familiale forézienne, celle qui prévalait à l'époque florissante des jasseries, la "maison" ("chez Untel" : famille proprement dite, personnel domestique, terrains, bois,

troupeau, bâtiments d'habitation et d'exploitation, droits d'usage sur les communaux, sur la montagne, parts d'indivision...) se transmet par les hommes, de père à fils aîné. Le chef de famille, propriétaire héritier de la terre, a la charge de la cultiver, de la faire fructifier ; c'est lui et les autres hommes de la maison qui la cultivent ; ils sont, au sens précis du terme, agriculteurs.

Dans ce schéma, la femme, en se mariant, quitte sa famille (on dit qu'elle "sort" de chez... le nom, ou le "sobriquet", de sa famille d'origine), pour s'installer dans une maison à l'héritage de laquelle elle n'a pas eu ou n'aura pas de part. Elle ne possède pas la terre, il n'est pas dans son rôle de la cultiver. En revanche, lui reviennent, outre les activités de la mère de famille, les tâches qui ne sont pas directement liées à la culture de la terre, c'est-à-dire l'élevage, la garde et le soin des bêtes, et les travaux de laiterie.

Sur la montagne donc, où la conduite du troupeau et la production de fourmes et de beurre constituent la raison d'être de l'estive, ce sont les femmes, mères et filles ou domestiques, qui séjournent pour y tenir leur rôle.

Les hommes n'en sont bien entendu pas absents. Mais leur présence est occasionnelle, elle est fonction des rares travaux d'entretien des terrains (creusement des levées pour l'irrigation des fumées, jardinage dans le carré proche de la loge, fenaisons), des nécessités de l'approvisionnement, du transport des productions à vendre... Ce sont autant d'occasions de rencontres familiales et de visites au voisinage. Les hommes, les jeunes en particulier, ont une autre raison de parcourir la montagne des jasseries parce que c'est là, sur ces montagnes "féminines" que, pendant toute la période d'été, ils peuvent rencontrer les jeunes filles, nombreuses, au cours des bals qui sont donnés dans les jasseries mêmes et pendant les veillées de la fin de saison, et "bargérer", c'est-à-dire courtiser les bergères.

Si la montagne est le domaine des activités féminines, il existe cependant une catégorie d'hommes qui, eux aussi, y séjournent et y travaillent, ce sont les domestiques. Dans les maisons les plus riches, qui ont la possibilité d'employer du personnel, ce ne sont pas les femmes qui s'occupent du troupeau, ni à la ferme ni sur la montagne : des domestiques sont délégués à cette tâche. Ceux-ci sont alors souvent des hommes que leur qualité de domestique - les domestiques, comme les femmes, ne sont pas propriétaires de la terre - rend disponibles pour des travaux réputés féminins, qui passent l'été à apporter leurs soins aux bêtes et fabriquer les fourmes.

Les tâches quotidiennes : le troupeau et la fourme

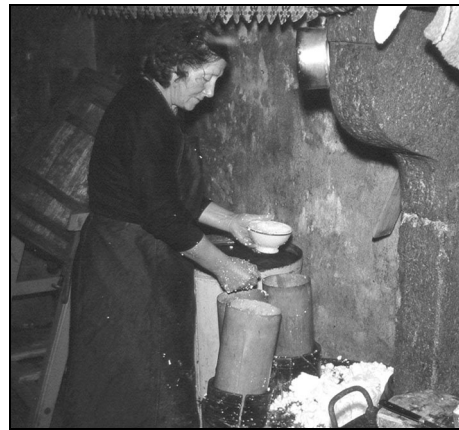
Le travail est traditionnellement réparti au cours de la journée de telle manière que deux personnes s'adonnent en même temps à des tâches différentes et également nécessaires à la bonne marche de la jasserie. C'est, lorsque le personnel est exclusivement familial, deux femmes, mère et fille par exemple, ou femme et ses jeunes enfants, ceux-ci étant considérés, pour le travail qu'on leur demande, comme un seul exécutant. Lorsque la ferme emploie du personnel, ce sont deux domestiques, hommes ou femmes, "jassiers", "jassières", ou encore un couple de domestiques avec leurs propres enfants.

Les tâches de fabrication - et spécialement la fourme - sont les plus délicates ; elles demandent du savoir-faire et beaucoup de soin. C'est la mère, ou la seule femme adulte qui se charge de ce travail, ou la vachère ou le vacher le plus expérimenté.

Le matin et l'après-midi, l'autre personne surveille le troupeau dans la "fumée" devant la jasserie, puis le conduit sur la montagne. Les deux types de tâche ne sont pas interchangeables et ceux ou celles qui en sont chargés conservent la même fonction d'un bout à l'autre de la saison.

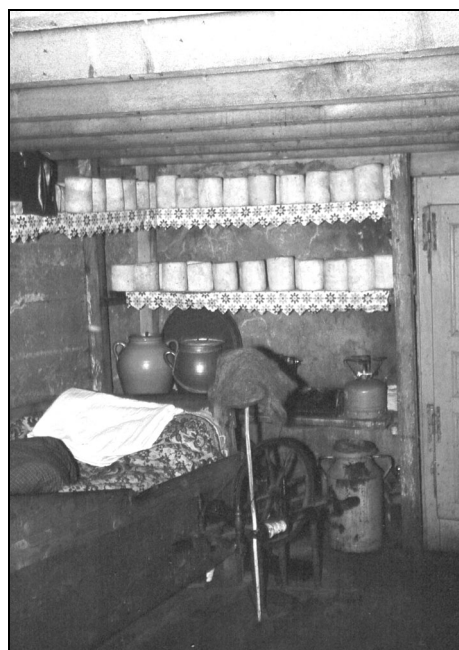
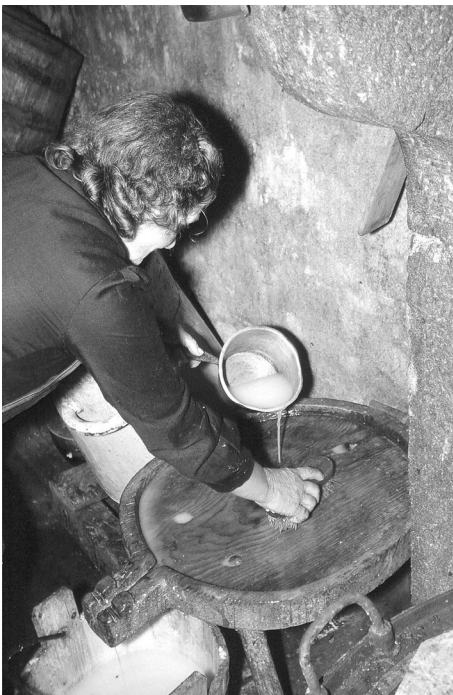
D'autres travaux sont effectués en commun ou indifféremment par l'une ou l'autre des personnes présentes. Les deux s'occupent de la traite, trois fois, puis plus récemment deux fois par jour, et du nettoyage de l'étable.

Le troupeau, bien entendu, est pour beaucoup dans la manière d'organiser le travail. Le soin qu'on porte à l'entretenir et le faire fructifier est un devoir familial en même temps qu'il procure une satisfaction personnelle. La fourme, produit du troupeau, image de la ferme, objet de jugement, est aussi une sorte de symbole concret de cette montagne forézienne.



Quelques images de la fabrication et du séchage de la fourme.

Jasserie de Garnier, été 1963



Les jasseries dans l'économie locale. Auvergne et Forez

Quel rôle tiennent les jasseries et l'exploitation pastorale dans l'économie de la région ?

L'exemple est significatif, par leurs écarts mêmes, de deux communes frontalières sur la ligne de crête, Valcivières (Puy-de-Dôme) et Saint-Bonnet-le-Courreau (Loire) au moment du maximum démographique, 1891, et de la pleine occupation de la montagne. Les tendances sont valables pour l'ensemble des communes de chaque versant

	<u>Valcivières</u>	<u>Saint-Bonnet</u>
Superficie totale	3 297 ha	5 018 ha
Nombre d'habitants	1 725	1 916
soit	52 habitants /km ²	38 habitants /km ²
Terres labourables (seigle)	350 ha	1 611 ha
soit	0,2 ha/ habitant	0,8 ha/ habitant
Nombre d'exploitations agricoles	300	271
Soit, en moyenne	1,17 ha de terre lab./expl.	6 ha de terre lab./expl.

Un Auvergnat vivra là où un Forézien crèvera...

Dans ce contexte, remarquons les différences :

Superficie		
de la montagne pastorale	1 400 ha	750 ha
Nombre de jasseries	160	30
Soit en moyenne	8,5 ha /jasserie	25 ha /jasserie
Utilisent une jasserie	55 % des exploit.	9 % des exploitations
On notera aussi		
qu'emploi des domestiques	1 exploitation /20	1 exploitation /3

Ainsi, à Valcivières, la majorité des exploitations estivent leur troupeau en jasserie. Ce sont pour la plupart des exploitations de petite taille, cultivant de 1 à 4 ha de terres labourables, nourrissant un troupeau de 3 à 6 vaches, de quoi fabriquer une fourme chaque jour ou tous les deux jours ; le personnel est familial à la ferme au village, il l'est aussi sur la montagne pendant l'été. C'est une montagne plus "familiale" : l'architecture et l'intérieur des "cabanes" en portent la marque : deux entrées séparées pour les personnes et pour les bêtes ; mobilier de meilleure allure... La montagne est vitale pour l'économie de la commune tout entière. Les plus petites exploitations n'ont pas de jasseries, et c'est précisément parce qu'elles n'en ont pas qu'elles sont petites et doivent trouver ailleurs les moyens complémentaires de leur survie.

A Saint-Bonnet, seulement quelques exploitations tiennent une jasserie. Ce sont de grosses "maisons" avec des troupeaux de 25 à 40 bovins (et jusqu'à 70 dont 40 laitières, chez "le Riche"), qui produisent et commercialisent de grandes quantités de fourmes. Le personnel est familial et domestique à la ferme, ce sont des domestiques jassiers qui passent l'été sur la montagne : les "loges" sont d'abord des bâtiments d'exploitation et leur aménagement est rudimentaire : une seule entrée pour le personnel et pour les bêtes, mobilier rustique... A Saint-Bonnet, toutes les grosses maisons n'exploitent pas de jasseries; mais celles qui le font appartiennent pratiquement toutes, à la fin du 19^e siècle et jusqu'à la Première Guerre mondiale, à

la catégorie des grosses maisons. Seule la partie haute de Saint-Bonnet est pastorale. Les jasseries n'y tiennent pas pour l'ensemble de la commune ce rôle vital qui leur est dévolu à Valcivières.

On voit donc que, en réalité, les jasseries ont existé grâce aux "petites maisons", parce que, comme à Valcivières, les exploitations étaient de petite taille et ne se concevaient qu'avec la contribution de leur jasserie, ou bien parce que, comme à Saint-Bonnet, les maisons les moins aisées, foréziennes mais aussi auvergnates³⁷, trop pauvres pour apporter leur subsistance à tous les membres de la famille, trouvaient leur solution en fournissant alors aux grosses maisons la main-d'œuvre nécessaire à la fois au fonctionnement de leur système agro-pastoral et au maintien de leur statut social.

C'est bien d'ailleurs avec le départ des domestiques, ou de ceux qui, en d'autres temps, auraient eu à le devenir, que s'amorce et se poursuit jusqu'à leur disparition le déclin des jasseries.

Le déclin des jasseries

C'est dès les premières décennies du 20^e siècle que s'observe une évolution démographique qui s'accroît après la guerre. Le 19^e siècle avait été celui de l'accroissement de la population, jusqu'au point d'une surpopulation. On faisait face aux nécessités depuis longtemps par des petits emplois locaux, des fonctions de journaliers qui louaient leurs services au fil des saisons, par l'émigration temporaire (scieurs de long) et, de manière classique en recherchant une embauche de domestique, en se "plaçant" comme valets et servantes de fermes, vachers, vachères, et ce dès le jeune âge pour les vachérons. Situation de précarité peu enviable, à laquelle les plus pauvres, à la recherche de solutions, réagissaient en répondant de plus en plus nombreux à l'appel de la ville et de l'industrie en quête de bras. Les premiers à quitter définitivement leur village sont bien entendu les plus mal nantis qui, par leur départ, ôtent alors peu à peu au pays sa réserve de main-d'œuvre domestique.³⁸

Les jasseries, où travaillent les familles des petites maisons et les domestiques vachers et vachères des plus grosses, se voient très rapidement touchées par le phénomène de l'émigration des habitants les moins aisés : les gens des plus petites maisons, parce que pauvres, quittent le pays parmi les premiers pour des lieux plus prometteurs, et, quand ils ont une jasserie, la laissent en même temps que la ferme ; les plus grosses, parce que, privées de main-d'œuvre salariale pour leur jasserie, en abandonnent la gestion directe et la donnent en location, trouvant dans l'acquisition de terres laissées vacantes par les départs et dans les premières manifestations de la modernisation agricole les moyens de se maintenir à un bon niveau économique. La pénurie de main-d'œuvre trouve aussi à être compensée avec un phénomène déterminant pour l'avenir : l'apparition des laiteries. Des producteurs de lait étant conduits à délaisser la transformation par eux-mêmes dans leur propre ferme, des laitiers se mettent, dès la fin du 19^e siècle, à fabriquer des fourmes sur un mode artisanal avec du lait qu'ils collectent.

Dans un premier temps, les loges et cabanes ne restent cependant pas inoccupées. L'exploitation d'une jasserie, par achat ou par location, apparaît en effet pour ceux qui restent,

³⁷ Le mouvement de population se fait de l'Auvergne vers le Forez, très rarement dans l'autre sens ; l'écart économique entre les deux versants fait que les domestiques auvergnats, quand ils ne trouvent pas à s'embaucher chez eux, le font sur le versant forézien ; l'inverse ne se produit que très rarement.

³⁸ La dépopulation domestique est beaucoup plus rapide que la dépopulation générale. Ainsi, dans les cinq communes foréziennes, en 1891 : 400 domestiques, en 1931 : 150, soit – 60%. Dans le même temps, la population totale passe de 5 150 à 3 900, soit – 25%.

d'anciens jassiers quelquefois, et qui ont le goût de le faire pour avoir vu le profit qu'on pouvait en tirer pour son propre compte, comme un bon moyen d'accroître les rendements de leur troupeau et d'améliorer leur situation.

Malgré tout, la montagne ne résiste évidemment pas au phénomène général de l'exode rural, et il n'existe plus aujourd'hui de jasseries exploitées sur le mode ancien. Et il y a longtemps qu'on n'y fait plus de fourmes ! En 1926, le quart des jasseries avaient été abandonnées ; en 1950 la moitié ; en 1988 une quarantaine sur l'ensemble du massif étaient habitées, et sur 10 000 ha, 2 000 avaient été rendus à la forêt. On connaît les nouvelles utilisations qui sont faites de la montagne avec les syndicats d'estive de moutons sur les deux versants et la volonté affichée d'une exploitation touristique intelligente.

Ce que j'ai pu observer dans les années 60 était la survivance d'époques révolues et de modes de vie disparus, dont beaucoup cependant, montagnards ou leurs descendants devenus citadins, portent encore la marque.

Maurice Damon



Jasserie de Garnier, été 1963

Des jasseries aux groupes industriels :

le rôle des familles fromagères dans la diffusion de la fourme

La communication commerciale des groupes industriels fromagers d'aujourd'hui affirme souvent, sur les emballages et les étiquettes des fourmes proposées aux consommateurs, leur continuité avec la production jassière des estives montagnardes. Un tel raccourci ne peut que stimuler la curiosité de tout observateur : il est en effet difficile de croire à l'absence d'héritiers intermédiaires. Qui sont donc ces derniers ? Autrement dit, comment passe-t-on de fabrications fermières estivales à des productions industrielles étalées sur toute l'année ?

Le groupe essentiel des nouveaux acteurs qu'ont été les familles fromagères doit être mis en lumière : comme leurs noms ont été souvent oubliés et leurs histoires très rarement recueillies, il nous a fallu rechercher des descendants, apprendre beaucoup de leurs souvenirs, examiner des documents transmis. Le travail réalisé ne peut être considéré comme complet³⁹, mais il laisse néanmoins entrevoir comment se sont opérées les phases essentielles de cette évolution qui va des jasseries aux groupes industriels. Nous distinguerons schématiquement trois périodes qu'il convient de voir non comme des segments qui se succéderaient mais comme des mouvements qui se recouvrent, qui coexistent et ne prennent ou ne perdent que progressivement leur importance, leur rôle central :

- 1900-1950 : émergence progressive des laiteries familiales ;
- 1950-1980 : essor des coopératives et des entreprises privées fromagères ;
- depuis 1980 : concentration autour de groupes coopératifs ou privés.

Lorsque le jeune Maurice Damon s'immerge dans les Hautes Chaumes durant les étés 1963 et 1964, qu'il y observe et photographie la fabrication estivale de la fourme, cette dernière est déjà en phase de déclin avancé : la *vraie* fourme, celle de l'été, a depuis longtemps déjà été supplantée par les fabrications dites *laitières*, fabriquées par des ateliers qui, familiaux au départ, ne deviendront réellement industriels que progressivement. Finalement, quelques groupes industriels sont aujourd'hui les acteurs principaux de la production des fourmes.

Première période : 1900-1950

La production des jasseries est peu à peu remplacée par celle des laiteries familiales

Quand et où commence ce mouvement ? Autour de 1900, un peu avant comme un peu après : il semble que la laiterie la plus ancienne dont on trouve trace dans la zone Forez soit celle de la famille Battion, en 1893, à Champoly, près de Noirétable. Puis, autour de 1900, on note l'apparition de fromageries à Viverols (Nivat), à Saint-Anthème (Col, Chantossel), à Augerolles (Coste) ou encore à Vertolaye.

³⁹ Une version beaucoup plus complète paraîtra prochainement dans un livre. Dans le texte de cette communication, toutes les entreprises ne sont pas citées ; et la question des producteurs fermiers n'est pas abordée.

Ce n'est que plus tard qu'apparaîtront les ateliers des familles dont le nom est connu jusqu'à aujourd'hui dans les monts du Forez :

- Rizand, avec un premier départ à Chalmazel en 1905 et un second en 1913 à Saint-Bonnet-le-Courreau,
- Viallon, en 1913 à Chalmazel,
- Tarit en 1929 à Sauvain,
- Dauphin, qui deviendra ensuite Dauphin-Joandel, en 1936, à Saint-Bonnet-le-Courreau.

Elles ont des caractéristiques communes :

- Il s'agit d'entreprises personnelles, qui pour la plupart, deviendront familiales : d'autres membres de la famille ouvriront à leur tour des fromageries, pas toujours de fourmes bleues ;
- Leurs fabrications ne se limitent pas aux seules fourmes bleues ;
- Des laiteries vont, au fil des années, se créer au delà des Monts du Forez pour fabriquer de la fourme : dans les Monts du Lyonnais, dans le Pilat, mais aussi dans l'Isère ou en Auvergne ;

Au début de la période, les collectes de lait sont modestes pour plusieurs raisons convergentes :

- Les moyens de transport (charrettes à cheval faisant deux tournées par jour) ne pouvaient couvrir une grande zone ; la généralisation des camionnettes étendra par la suite la zone de collecte ;
- Les vaches étaient aussi (et surtout ?) des animaux de trait, plus encore que de traite ;
- Les paysans étaient assez peu enclins à vendre leur lait.

Les débuts de production des laiteries sont donc modestes en volume, comme en variété de fromages produits ou encore comme zone de diffusion commerciale. De ce dernier point de vue, on note une double orientation, en début de période : le recours à des affineurs-grossistes, côté auvergnat, d'une part, l'importance du marché des détaillants ou revendeurs en région stéphanoise et lyonnaise, côté forézien.

Bien entendu, les deux guerres mondiales vont être, pour les fromageries, comme de manière générale pour la société française, des années difficiles, mais aussi des années où vont s'affirmer les capacités et les compétences des femmes : alors qu'elles régnaient (et vont régner jusqu'aux années soixante) sans partage sur la production des fourmes en jasserie, elles n'ont généralement pas la première place dans la création et le fonctionnement des laiteries-fromageries naissantes : elles assistent alors très efficacement leurs maris.

Une fois la production laitière redémarrée après la Seconde Guerre mondiale, de nouvelles perspectives s'ouvrent avec le développement progressif d'une société de consommation qui a donné son soubassement à cette période des Trente Glorieuses.

2^e période : 1950-1980

L'essor des coopératives et des entreprises privées

Au long de cette période, tandis que les fromageries familiales foréziennes poursuivent leur développement, l'essentiel des initiatives vient du côté auvergnat, Puy-de-Dôme et Cantal : le

centre de gravité de la production de l'ensemble des fourmes se déplace alors nettement de ce côté ; autrement dit, c'est pendant cette période que la fourme d'Ambert affirme sans conteste sa prééminence sur la fourme de Montbrison, que ce soit en tonnage ou en notoriété.

Les acteurs essentiels viennent du monde de la coopération agricole, fortement implantée en Auvergne, animée par des hommes de premier plan. La même année 1949 voit la création de l'Avenir Coopératif d'Auvergne, qui se fondra par la suite dans l'ensemble Riches Monts, et la création de la Sica de Saint-Julien-Puy-Lavèze, près de Laqueuille. Puis, entre 1959 et 1961, verront le jour Centre-Lait et l'UCFC, dans le Cantal.

L'Avenir Coopératif d'Auvergne (ACA) regroupe diverses coopératives de la région et réalise notamment une production fromagère. Des difficultés financières apparues en 1959 conduisent à la recherche d'une solution plus large, par la création cette même année de Riches Monts, regroupement de coopératives sur l'ensemble de la France. Michel Debatisse en est nommé président, soulignant le poids et l'importance de l'ACA dans le nouvel ensemble. La coopérative adhérente de Riom-ès-Montagnes (Cantal) refuse d'entrer dans ce nouveau cadre et crée l'Union des Coopératives Fromagères du Cantal (UCFC). Riches Monts enregistre par contre de nouvelles adhésions et prend en 1972 le contrôle de la SICA de Laqueuille (Société Laitière de Laqueuille, SLL). Si la place des fromages dans l'ensemble Riches Monts demeure faible, la SLL constitue son unité spécialisée en pâtes persillées (avec un peu de tomme).

La SLL avait été créée en 1949 par le maire de Laqueuille, sur le territoire de la commune voisine de Saint-Julien-Puy-Lavèze. Sa situation l'a placée dans deux zones AOC, celles du bleu d'Auvergne et celle de la fourme d'Ambert et/ou de Montbrison. Sa marque la plus connue en fourme d'Ambert est *La Mémée*. Les fabrications de fourme réalisées au cours des années soixante-dix dans la Loire à Saint-Etienne, puis à La Talaudière, sous la marque Prédor par Orlac⁴⁰, ont été transférées à la SICA vers 1989, lorsque l'usine stéphanoise a mis fin à ses fabrications fromagères pour se concentrer sur les laits.

En 1959, refusant de participer à Riches Monts qui se constituait alors, la coopérative de Riom-ès-Montagnes a créé l'UCFC en regroupant d'autres coopératives cantaliennes pour lesquelles elle joue un double rôle : affinage du cantal et organisation commerciale commune. L'UCFC compte plusieurs coopératives adhérentes qui produisent des fromages persillés. Globalement, entre 1983 et 1993, les fromages bleus se sont développés chez les adhérents de l'UCFC, au détriment de la part du cantal. Mais il s'agit surtout de bleu des Causses, de bleu d'Auvergne et de nombreux autres fromages bleus.

Enfin, Centre-Lait résulte de la fusion en 1961 de trois coopératives du bassin d'Aurillac : Roannes-Saint-Mary, Ytrac et Aurillac et s'oriente vers une grosse production de cheddar. Elle connaît un grand développement qui se trouve freiné en 1984 par la mise en place des quotas laitiers.

L'idée dominante que l'on doit retirer de cette période est celle d'une réelle industrialisation de la production fromagère, avec la volonté de rechercher des débouchés importants, et si possible rémunérateurs, pour les producteurs laitiers : dans cette perspective, la fourme (soit essentiellement la fourme d'Ambert) ne constitue qu'une production possible parmi beaucoup d'autres ; elle est désormais en voie de massification et de banalisation. En tout cas, sa production n'est strictement essentielle à aucun de ces nouveaux producteurs.

⁴⁰ En 1960 et 1975 (renouvellement), Orlac avait déposé à l'INPI une étiquette « Fourme du Forez ». Il ne semble pas que cette appellation ait été effectivement utilisée.

3^e période : depuis 1980

La concentration sous l'égide des groupes privés ou coopératifs

En même temps que les groupes coopératifs poursuivent leurs restructurations, les groupes privés ne sont pas en reste : la massification de la production de la période précédente appelle alors une concentration financière qui, cette fois, concerne les deux zones Ambert et Montbrison, et dont les acteurs principaux sont des groupes privés.

Pour Riches Monts et la SLL, la création de Sodiaal en 1993 par six unions coopératives, dont Riches Monts et Orlac, va réorganiser une fois encore leurs activités fromagères, intégrées cette fois au sein du groupe coopératif Ideval, basé à Metz.

Du côté de Centre Lait, la vaste usine moderne de Saint-Mamet, ouverte en 1985 en remplacement de celle d'Aurillac, s'avère trop grande. Une alliance est conclue avec la coopérative toulousaine ULPAC pour créer l'Alliance Agro-Alimentaire (3A), dont Centre-Lait détient 40 %. Le nouvel ensemble conduit une stratégie de grande diversification des produits et de concentration des ateliers fromagers. Ayant pris le contrôle de divers affineurs du Cantal, Centre-Lait les regroupe en 1984 dans les Fromagers Cantaliens, de manière à offrir aux clients une gamme élargie de fromages, mais cet effort propre s'avère insuffisant : en 1994, un accord est conclu avec le groupe Bongrain qui entre à 25 % dans Les Fromageries Occitanes (LFO), structure commerciale créée par 3A pour commercialiser les produits de la gamme Cantorel (qui appartenait à Centre-Lait). Actuellement, LFO, structure mixte entre coopération et industrie privée, est de loin le premier producteur de fourmes d'Ambert.

Le groupe Besnier, devenu aujourd'hui Lactalis, est un acteur important de l'économie fromagère de l'ensemble du Massif Central suite à ses rachats de la Société des Caves de Roquefort et de Valmont en 1991-1992. Mais ces grands changements structurels ne concernent guère les fourmes : l'important établissement Valmont/Lactalis de Riom-ès-Montagnes (Cantal) est essentiellement axé sur la production de saint-nectaire, de cantal et de bleu d'Auvergne, tandis que le plus modeste établissement d'Allanche produit un peu de fourme d'Ambert. Par contre, lorsque le même groupe Besnier rachète en 1993 la fromagerie Roussel, le changement arrive une nouvelle fois dans le secteur fromager. C'est l'entreprise de « l'inventeur du bleu d'Auvergne », créée à Laqueuille en 1855 par Antoine Roussel, restée jusqu'à cette date dans la famille, qui s'ajoute à l'ensemble Besnier, renforçant ainsi son secteur AOC. La fromagerie Roussel est, après LFO/3A, le second producteur de fourme d'Ambert. Tous deux produisent une gamme diversifiée de fromages, au sein de laquelle figurent les fourmes.

Du côté forézien, les groupes n'étaient pas absents du secteur fromager, puisque, en 1978, le groupe Triballat, de Rians, dans le Cher, conclut un accord avec le groupe Marcillat, qui lui donne accès à l'usine de Balbigny (L'Essor Laitier), qui sera totalement contrôlée 1996. Entre ces deux dates, en 1989, le groupe Triballat prend le contrôle de trois fromageries foréziennes, largement orientées vers les fourmes :

- Rizand, à Saint-Bonnet-le-Courreau,
- Viallon, à Chalmazel,
- Valory (successeur de Battion), à Champoly.

Les deux dernières fromageries seront fermées et les sites de Balbigny et de Saint-Bonnet-le-Courreau réunis sous le nom de Fromagerie du Pont-de-la-Pierre.

Le rapprochement progressif entre les fromageries Tarit et Dauphin-Joandel avec le groupe coopératif SCOFF (Givors) a abouti en 2000 à une prise de contrôle totale par ce dernier. Regroupant plusieurs fromageries de Rhône-Alpes orientées vers des spécialités régionales de

petite dimension (du type rigotte, charolais, picodon, saint-marcellin, banon), SCOFF ne produit que peu de fromages de dimensions aussi importantes que la fourme. Cette remarque est valable aussi pour la Fromagerie du Pont de la Pierre (Triballat).

L'état actuel

La situation actuelle est gouvernée par deux AOC propres, l'une pour la fourme d'Ambert (6 500 à 7 000 tonnes/an), l'autre pour la fourme de Montbrison (500 tonnes/an), avec une zone géographique commune aux deux appellations : une partie des monts du Forez. Elles présentent des caractéristiques communes, à savoir des cahiers des charges peu exigeants, et absence de réels leaders qui, d'une manière ou d'une autre, permettent l'identification d'un produit d'excellence. A un moment où les systèmes de qualité se diversifient et se renforcent, face à une consommation fromagère qui stagne ou régresse, cette situation n'est pas satisfaisante. Le destin des fourmes, qu'elles soient d'Ambert ou de Montbrison, n'est l'affaire de vraiment personne : elles sont managées comme des « variables d'ajustement » de politiques de productions fromagères diversifiées décidées au sein de quelques groupes privés ou coopératifs. On est donc bien loin de l'évidente territorialisation des productions jassières.

Au 1^{er} juillet 2004, *Forez-Fourme* est passé sous le contrôle largement majoritaire de l'un des adhérents de la SCOFF, à savoir l'Union régionale des Coopératives de Vente de Lait (URCVL, Lyon), qui regroupe 22 coopératives de collectes et vente de lait.

Etienne de Banville

Avril 2004 – *Printemps de l'Histoire* – Montbrison

Texte revu et réécrit en mai 2004

Annexe

Repères de chronologie des appellations et des AOC

C'est au cours des années trente que commencent à se faire jour quelques interrogations sur le désordre, et la concurrence qui en résulte, liée aux diverses appellations des fourmes, notamment entre les dénominations faisant référence aux villes d'Ambert et de Montbrison.

=> La dénomination de « Fourme de Pierre-sur-Haute » a été adoptée le 14 mai 1939 ; mais la période était marquée par des impératifs d'ordre supérieur : cette décision n'eut pas de suite pratique.

=> Un décret général sur les fromages du 9 juin 1945 prévoit que l'aire de fabrication des fromages dénommés « Fourme de Pierre-sur-Haute », « Fourme d'Ambert » ou « Fourme de Montbrison » est limitée aux deux départements de la Loire et du Puy-de-Dôme. Mention est faite du salage « dans la masse », qui ne sera pas appliqué partout. L'égouttage dans les chenaux en bois n'y figure pas.

=> Décret de 1945 modifié par celui du 8 mars 1948 qui rajoute à l'aire précédemment définie les deux cantons de Saint-Symphorien-sur-Coise et de Saint-Laurent-de-Chamousset,

dans le département du Rhône. Cette extension de la zone à deux cantons rhodaniens des monts du Lyonnais durera vingt-quatre ans, soit jusqu'à la première Appellation d'Origine de 1972.

=> Un décret du 26 octobre 1953 est venu abroger les deux précédents, sans modifier les appellations, de telle sorte que la période qui suit va être, durant une vingtaine d'années, assez peu claire sur le plan officiel des délimitations et des appellations.

=> De nombreuses initiatives aboutissent à un décret daté du 9 mai 1972 qui reconnaît les appellations *Fourme d'Ambert* ou *Fourme d'Ambert et*⁴¹ *de Montbrison*. Ainsi n'était ouverte aux fourmiers montbrisonnais que la possibilité de dénommer leurs fromages selon une appellation que l'on pourrait qualifier d'*amalgamante*, si l'on veut bien tolérer ce néologisme, par opposition à une appellation *unifiante* comme celle de *Pierre-sur-Haute*. Côté Loire, on ne pouvait donc être satisfait de cet état des choses.

La zone géographique était modifiée, avec l'abandon des cantons rhodaniens et l'ajout, aux deux départements de la Loire et du Puy-de-Dôme retenus à nouveau en totalité, de cinq cantons du nord du département du Cantal : la prise en compte d'importantes usines cantaliennes était ainsi réalisée.

=> Le décret du 21 janvier 1976 retient l'appellation *Fourme d'Ambert ou*⁴² *Fourme de Montbrison*. Il définit les caractéristiques du produit, réduit de 45 à 40 jours la durée minimale d'affinage et instaure un système de contrôle, commun à toutes les appellations d'origine.

=> Deux décrets datés du 22 février 2002 paraissent au Journal Officiel n°47 du 24 février 2002. L'un est relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Fourme d'Ambert", l'autre à l'appellation d'origine contrôlée « Fourme de Montbrison ».

Ainsi est terminée la cohabitation aux épisodes variés des deux fourmes : sans doute y avait-il, comme le dit le proverbe russe, deux rêves dans le même lit. Maintenant, à chacune son lit, à chacune ses rêves, mais aussi ses propres actions. Le Sifam ne traite désormais que de la fourme d'Ambert, alors qu'il regroupait les deux appellations jusqu'à fin 2002, et la fourme de Montbrison dispose de son propre syndicat.

⁴¹ C'est nous qui soulignons le et. Le décret de 1972 prévoit un affinage minimum de 45 jours.

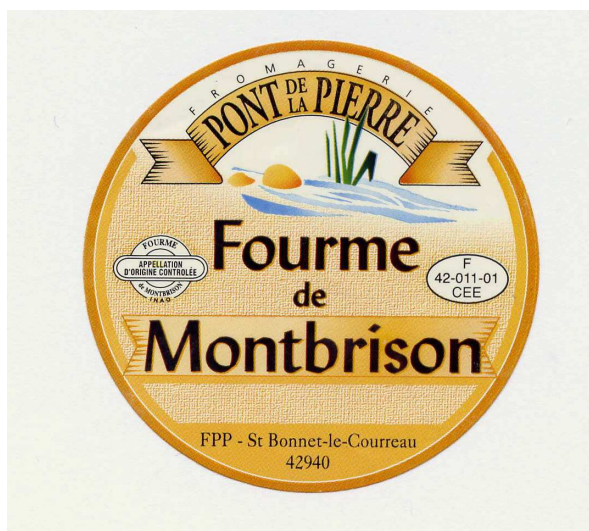
⁴² C'est nous qui soulignons le ou.



Étiquette de l'Avenir Coopératif d'Auvergne datant du début des années cinquante, cette étiquette reprend le tracé de la zone fourme d'Ambert réalisé en 1943 et présenté dans le livre de 1950 d'André Molle : "La fourme de Pierre-sur-Haute, dite fourme d'Ambert ou fourme de Montbrison".



La fourme de Montbrison de Jean-Marie Tarit, bénéficiant d'une grande renommée, avait presque réussi à passer dans le langage courant sous le terme de « la montbrisonne ». Cette étiquette date vraisemblablement des années soixante.



Cette petite étiquette (8 cm de diamètre) porte comme identification 42.011.01, soit l'usine du Pont de la Pierre (Triballat) de Balbigny, mais l'adresse de Saint-Bonnet-le-Courreau. Elle est donc antérieure au décret AOC de février 2002, qui exclut Balbigny de la zone de fabrication.



Il s'agit cette fois du dessus plastique d'une barquette de marque de distributeur (MDD), ici Lidl. L'ovale « européen » renvoie à l'usine de 3A/Fromageries Occitanes de Villefranche-de-Lauragais (Haute-Garonne) qui a réalisé le tranchage et l'emballage. Cette fourme AOC, très vraisemblablement fabriquée à Brioude (Haute-Loire), est ainsi devenue d'autant plus coupée de son terroir que le paysage est fantaisiste : nous sommes dans l'ère du fromage-marchandise "anonymisé".

La jasserie



(Cliché Maurice Damon, été 1963)



(Cliché Pierre Drevet, été 2004)

Les instruments de la fabrication de la fourme

Deux cartes postales du début du XX^e siècle permettent de planter le décor.

La première (ci-dessous) nous montre une petite jasserie typique, à demi enterrée, avec son toit de tuiles creuses et sa source qui coule dans un bacha creusé dans un tronc d'arbre. Cette photo rappelle l'engouement, dans les années 1900, pour les excursions à Pierre-sur-Haute. Ici deux hommes, en costume et chapeau de feutre, qui ne sont visiblement pas des paysans, font halte à la jasserie. Ils reprennent des forces en dégustant un morceau de fourme avec une tranche de pain de seigle taillée dans l'impressionnante tourte posée sur la selle à traire à trois pieds, le tout accompagné d'un verre de vin rouge. La fourme sur son assiette, la bouteille de vin et les verres sont installés sur la caractéristique table d'égouttage circulaire décrite plus loin et sortie du bâtiment pour l'occasion.



(carte postale ancienne, collection Pierre-Michel Therrat)

La deuxième (ci-après), plus pédagogique pour notre propos, est une photographie d'une jasserie des hautes chaumes de Pierre-sur-Haute. Elle nous montre clairement le matériel et plusieurs étapes de la fabrication de la fourme expliquées dans ce qui suit. Cette scène a le mérite d'être très parlante, mais s'éloigne de la réalité quotidienne. En effet, pour les besoins de la photo, tout a été sorti à l'extérieur du bâtiment alors que l'élaboration de la fourme se faisait dans la logette, l'unique pièce à vivre de la jasserie.



(carte postale ancienne, collection Pierre-Michel Therrat)

Les deux documents précédents illustrent parfaitement le fait que la montagne de Pierre-sur-Haute est un domaine féminin : les femmes assurent seules les tâches pastorales et annexes ; les hommes restant au village pour la fenaison et la moisson. Une femme et ses deux jeunes enfants occupent la première jasserie ; deux femmes, sœurs ou belles-sœurs sans doute, et un enfant en bas âge habitent l'autre.

A chaque étape de la fabrication de la fourme correspond un instrument bien précis. On peut ainsi suivre pas à pas cette fabrication en égrenant la liste de ces instruments :

La batte ou *caillère* ou *gerle*

La fabrication de la fourme s'étale sur deux jours. La veille, le lait de la traite de midi et du soir est mis à refroidir dans des récipients en grès plongés dans un bac du *cavon* (réduit attenant à la logette) ou de l'étable dans lequel coule en permanence l'eau fraîche, voire glacée, captée à l'arrière de la jasserie.

Le lendemain ce lait, légèrement écrémé à l'aide d'une large cuillère de bois circulaire (diamètre : 13 cm ; longueur totale : 48,5 cm), est mélangé au lait entier de la traite du matin (la plus importante en quantité des trois). Le mélange ainsi obtenu est écrémé au tiers à peine⁴³. La fabrication a lieu dans la logette (cuisine), seule pièce tempérée. En effet, à ce stade, la température du lait doit être d'environ 26 degrés (en été ; plus importante en hiver-28 à 33 degrés). Cette température idéale pour l'emprésurage est appréciée empiriquement avec l'index plongé dans le lait et éventuellement rectifiée en chauffant le lait au bain-marie⁴⁴.

A température convenable, le lait est versé dans un récipient tronconique en bois de capacité variable appelé la *batte* ou *caillère* ou *gerle*. Les plus petites contiennent environ 30 litres (n'oublions pas qu'il faut environ 25 litres de lait pour faire une fourme affinée de 2 kg) et les plus

⁴³ Un écrémage plus soutenu permet, certes, de fabriquer plus de beurre mais altère la qualité des fourmes qui sont alors moins grasses (on dit qu'elles sont sèches).

⁴⁴ On comprend alors la remarque faite sur la réalité de la scène de la seconde carte postale.

imposantes permettent de faire 5 voire 6 fourmes. Ces ouvrages de boissellerie, munis en général de trois ou quatre cercles de fer (deux pour les plus petits), comportent deux douelles, diamétralement opposées, plus longues que les autres de 15 cm et percées d'une ouverture oblongue servant de poignée, et sont pourvus d'un couvercle. Dans ces récipients s'opèrent l'emprésurage et le travail du caillé. La coagulation du lait dans la batte se fait à l'aide de la présure, autrefois obtenue en faisant macérer dans de l'eau tiède des caillettes de veau, et plus récemment vendue toute prête dans le commerce. Le temps de prise est d'environ une heure et la coagulation n'est totale qu'au bout de deux heures à deux heures et demie. Il est important que cette opération se fasse à l'intérieur ; en effet un refroidissement trop rapide du lait et du caillé est très préjudiciable pour la suite des opérations. La batte en bois est parfaitement adaptée, maintenant une température relativement constante durant l'emprésurage, contrairement à certains récipients en fer blanc ou en aluminium.



1 - Grande batte pour réaliser plusieurs fourmes



2- Petite batte pour une seule fourme



3 - Large cuillère à écrémer en bois

L'*afrenié* ou *afrenial* ou brise-caillé

La coagulation terminée, la fermière brise alors le caillé et le brasse à l'aide de l'*afrenié* ou *afrenial*⁴⁵. C'est une simple rondelle de bois de 20 cm de diamètre percée de quatre trous (voire huit) pourvue d'un manche de 101 cm qu'elle agit dans la batte. Des modèles plus travaillés, à la rondelle finement découpée, sont en usage en Auvergne entre autres pour la fabrication du Saint-Nectaire. Des traces d'usure apparaissent au bas du manche, près de la rondelle, résultats des chocs successifs de l'*afrenié* sur le bord supérieur de la batte pour le débarrasser des restes de caillé.



4 - Afrenié très rudimentaire



5 - Afrenié un peu plus élaboré



6 - Afrenié auvergnat finement découpé



7 - Détail de l'afrenié auvergnat

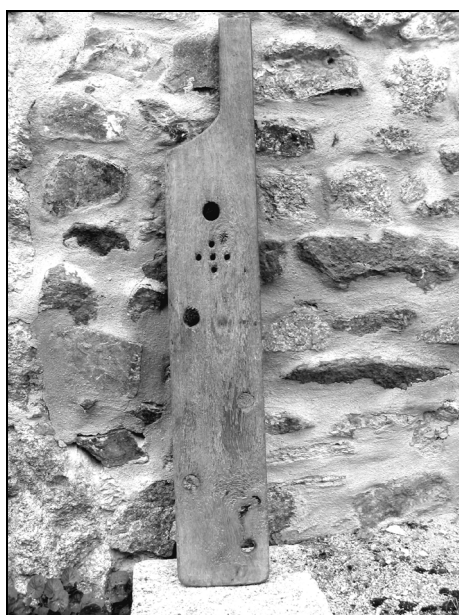
⁴⁵ *Afrenié* : mot du patois forézien dont le é final est très ouvert, proche du a ; ce qui peut expliquer que certains l'orthographient *afrenial*.

La ménole ou l'étemo

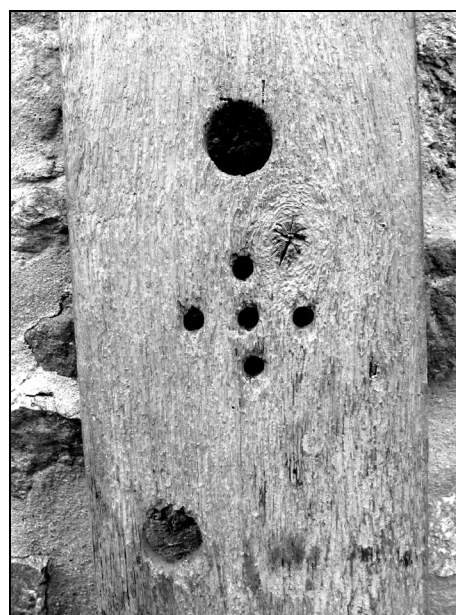
Le brassage terminé, le caillé réduit en miettes est accroché, rassemblé au fond et au centre de la batte de sorte que les miettes s'agglutinent pour former un bloc. Pour cette opération, la paysanne utilise la ménole⁴⁶. C'est une large planchette (largeur : de 9,2 cm à 10,5 cm ; longueur : 77 cm) qu'elle passe lentement le long des parois du récipient. Le haut de cette palette est arrondi pour l'esthétique et percé d'un large trou pour la suspension de cet outil. Beaucoup ont une forme typique : celle d'un gouvernail de barque, parfois agrémenté de trous prétexte à un décor.



8 - Ménole toute simple



9 - Ménole en forme de gouvernail



10 - Détail du décor de la ménole précédente

⁴⁶ *Ménole* : mot du patois forézien ; les Auvergnats utilisent plutôt l'*étemo*.

La selle fromagère ou table d'égouttage

Une fois le caillé rassemblé au centre de la batte, la fermière incline celle-ci pour séparer le bloc de caillé du petit-lait. Elle recommence cette opération à plusieurs reprises, retenant à chaque fois le caillé avec la main pour éliminer le sérum restant.

Le contenu de la batte est alors versé sur la selle fromagère. Cette selle fromagère est une petite table au plateau circulaire de 58,5 cm de diamètre, munie d'un bec verseur permettant l'écoulement du petit-lait encore présent. Ce bec est rainuré pour faciliter l'accrochage d'un seau. Ce plateau possède un rebord périphérique – soit taillé dans la masse du bois – soit rapporté (burrelet de 3,5 cm x 3,5 cm ou légère bande de noyer⁴⁷ épousant le pourtour) pour éviter tout débordement et canaliser le sérum. Cette table d'égouttage, basse (hauteur : 66 cm), est montée sur trois pieds assurant sa stabilité, mais aussi son inclinaison vers le bec verseur.

Une très petite selle fromagère, de conception identique, comporte un plateau monoxyle taillé directement dans le tronc d'un sapin (diamètre : 40 cm ; hauteur : 42 cm).



11 - Selle fromagère



12 - Selle fromagère au rebord en fine lamelle de noyer, avec un seau en bois



13 - Selle fromagère monoxyle

⁴⁷ Le noyer est un des rares bois qui se courbe facilement sans casser.

Moules à fourme

Une fois le caillé parfaitement égoutté, il est découpé pour qu'il puisse être pris par poignées pour réaliser le fromage. Pour cela, la fermière utilise des moules qui comportent invariablement trois pièces :

- d'abord une faisselle, calotte cylindrique en bois ou en terre cuite vernissée de 11 cm de hauteur et d'un diamètre intérieur correspondant à peu près à celui de la fourme, soit 12,5 cm (diamètre extérieur 15 cm). L'ensemble est percé de trous pour un égouttage parfait du caillé : trois ou quatre sur les parois et cinq ou six au fond.
- Une feuille de tôle de zinc roulée en cylindre et maintenue ainsi par un cercle. Ce cylindre de 28 cm de haut s'emboîte dans la faisselle précédente et constitue le moule à proprement parler (c'est lui qui donne la forme à la fourme d'où elle en tire son nom).
- Une deuxième faisselle, calotte identique à la première, sera emboîtée par-dessus une fois le remplissage du moule terminé.

Ce remplissage se fait par poignées successives de caillé brisé, pétri puis tassé avec le poing ; sans oublier le salage qui se fait en deux fois au cours du remplissage et une fois au-dessus avant de mettre la deuxième faisselle. Au bout de quelques heures, l'ensemble des trois pièces est retourné (d'où l'utilité de la calotte supérieure). Le but de cette manœuvre est double : parfaire l'égouttage et aussi saler la partie de la fourme qui était jusque-là au fond, après bien sûr avoir ôté la faisselle.

De rares exemplaires de moules cylindriques, de la hauteur d'une fourme (20,7 cm pour un diamètre intérieur de 13,5 cm), réalisés en terre cuite vernissée (uniquement à l'intérieur comme beaucoup de poteries alimentaires – le vernis coûtait cher !) subsistent. Ces moules d'une grande finesse possèdent sept trous au fond et quatre rangées de quatre trous sur les parois verticales, et sont ourlés, sur le haut, d'un léger bourrelet de renfort et de décoration à la fois.

Un modèle rarissime de forme en bois très haute (34 cm) et d'un diamètre intérieur assez réduit (10,5 cm), sûrement très ancien, est miraculeusement parvenu jusqu'à nos jours (l'eau, le sel et le bois ne faisant en général pas bon ménage !).



14 - Faisselle en terre vernissée



15 - Faisselle en bois



16 - Les trois pièces du moule à fourme



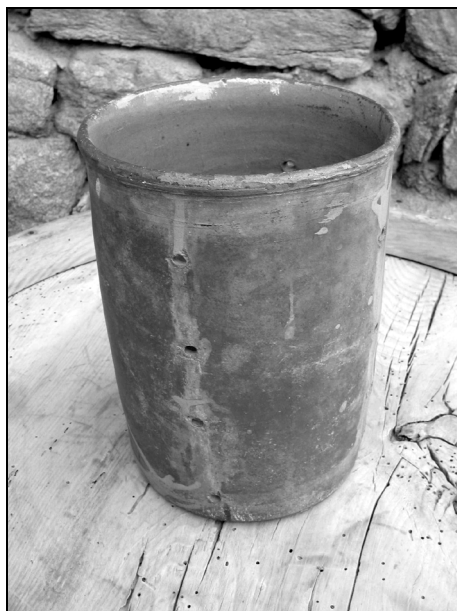
17 - Le moule prêt au remplissage



18 - Le moule prêt à être retourné



19 - Rarissime moule en bois



20 - Rare moule en terre cuite vernissée

Chéneau ou couloir à fromages

En fin de journée, la paysanne démoule délicatement les fourmes et les couche, avec précaution, dans le chéneau d'égouttage à la suite de la production des jours précédents. Ces chéneaux sont de longues solives de sapin (longueur : 2 m 50 environ ; largeur : 14 à 16 cm ; hauteur : 7 cm environ) creusées en U, de section semi-circulaire épousant parfaitement la forme des fourmes, posées sur des équerres fixées à une poutre de l'étable (où règne constamment une douce tiédeur propice au séchage) et protégées, parfois, par un grillage. Ce couloir est percé, à intervalles réguliers (tous les 19 cm), de trous permettant un bon égouttage des fromages. Souvent un second chéneau, non troué et plus incliné, est placé en dessous du premier et recueille le petit lait résiduel s'écoulant du dessus et le conduit dans un récipient placé en contrebas. Au bout d'un certain temps, les chéneaux sont apportés près de la porte de l'étable où l'air est plus vif et accélère le séchage.



21 - Chéneaux dont l'un avec trous d'écoulement



22 - Détail du profil d'un chéneau

Fromage de bois

Les fourmes toutes fraîches sont juxtaposées dans le chéneau, mais un problème se pose pour la dernière de ces fourmes. En effet, sans précaution spéciale, celle-ci aurait tendance à s'abandonner, à s'affaisser.

Pour remédier à cet inconvénient, la fermière place dans le couloir, à la fin de sa production du jour, le fromage de bois. C'est un simple rondin de sapin (diamètre : 11 cm ; longueur : 22 cm), lisse et patiné par ses utilisations successives, à la couleur blanchâtre caractéristique, qui vient caler la dernière fourme encore très fragile. Plusieurs fois par jour, la paysanne fait tourner ses fourmes sur elles-mêmes d'un quart de tour dans le chéneau, rotations qui s'espacent dans le temps au fur et à mesure du séchage.



23 - fromage de bois

Cette opération a une double finalité : elle évite de laisser une même face du fromage en contact prolongé avec le bois humide du couloir et elle permet d'assurer une forme cylindrique à la fourme.

La fabrication est terminée. Quelques trois semaines après, l'affinage peut commencer : les fourmes maintenant raffermies sont stockées, debout, sur les rayons de la cave où l'on viendra régulièrement les retourner de haut en bas.

Outils pour creuser les chéneaux

Les chéneaux en sapin étaient creusés à l'aide d'une très forte et longue gouge (longueur : 39 cm) en fer forgé en forme de U dont l'ouverture est de 10 cm. Cette gouge est munie d'une forte douille emprisonnant un long manche de 81 cm. Le *creuseur* travaille ainsi debout au dessus de son ouvrage et ouvre le couloir à coups précis et répétés. Pour affiner ce travail de dégrossissage, une curette à gouge, au fer semi cylindrique large de 4,5 cm, montée sur un manche plus ou moins long (27 cm à 85 cm) permet d'égaliser, dans un mouvement longitudinal, les à-coups de l'outil précédent. Pour parfaire ce creusement et rendre le couloir du chéneau parfaitement lisse (opération indispensable pour une production de qualité : lors de la rotation des fourmes sur elles-mêmes, et pour assurer un écoulement parfait du petit lait), les parois intérieures du U sont polies à l'aide d'un rabot dont la base du fût et la lame sont semi circulaires. Un manche longitudinal, taillé dans la masse du bois du fût, permet une bonne préhension de cet outil à l'intérieur du chéneau.

Pierre-Michel Therrat

Quelques outils pour creuser les chéneaux



24 - Gouge à creuser les chéneaux



25 - Détail de la lame



26 - Curette à gouge à petit manche



27 - Détail de la lame



28 - Curette à gouge munie d'un long manche



29 - Autre gouge à creuser les chéneaux



30 - Rabot à manche et à base courbe

Bibliographie

Damon (Maurice), *Les jasseries des monts du Forez*, éditions de l'A.G.E.L, Lyon, 1972.
Molle (André), *La fourme de Pierre-sur-Haute dite d'Ambert ou de Montbrison*, Clermont, 1950.

Fourme de Montbrison A.O.C.

Entretien avec M. Paul Duchamp

Président du *Syndicat de la Fourme de Montbrison A.O.C.*

(19 août 2004)

Village de Forez :

Vous êtes président du *Syndicat de la Fourme de Montbrison A.O.C.* Quelles sont les origines de la création de cette appellation d'origine contrôlée et de la délimitation de son aire géographique ?

Paul Duchamp :

Il y a eu d'abord, par un décret de 1972, une appellation unique *Fourme d'Ambert et de Montbrison*. On pouvait faire cette fourme dans tout le département de la Loire (montagne et plaine), tout le département du Puy-de-Dôme et quatre cantons du Cantal. Il n'y avait pas d'autre contrainte géographique, et pas de contrainte sur la qualité du lait.

Je ne critique pas ceux qui se sont battus pour l'avoir, cette appellation ; mais c'est dommage que ce soit resté pendant 20 ans une appellation plutôt commerciale, sans implication des producteurs. Mais ça a été bien parce qu'on a pu transformer les choses après. La fourme produite sur le versant auvergnat a été commercialisée sur le plan national alors que la fourme de Montbrison ne l'a été que sur le plan départemental. L'amélioration technique est venue de Montbrison, et une différenciation s'est ainsi produite, peu à peu, entre les fourmes des deux versants. Quand je suis devenu président, en 1989, du comité qui, par la suite, est devenu le syndicat, ce n'était déjà plus, sous l'appellation unique *Fourme d'Ambert et de Montbrison*, le même fromage, c'était deux fromages différents.

V. de F. :

Quel rôle a alors joué votre syndicat ?

Paul Duchamp :

Pour la défense d'un produit spécifique *fourme de Montbrison*, il a permis d'impliquer les différents acteurs : les cinq fromagers de l'époque, les élus, les agriculteurs, rassemblés dans l'association 1901 qui est le support du comité de l'époque. Cela a permis de souder les gens. On se battait sur les critères de définition de la zone, sur la barrière des 700 mètres d'altitude ; pour nous, il fallait avoir "donné son lait" depuis trente ans au moins à des laiteries fabriquant des fourmes pour prétendre à l'appellation. L'appellation d'origine contrôlée *Fourme de Montbrison* a été retenue parce que déjà existait cette ancienne pratique. Elle a été accordée par décret en 1992, distinguant désormais la fourme de Montbrison de celle d'Ambert et reconnaissant sa spécificité.

C'est le comité de l'époque qui a négocié avec la région Rhône-Alpes un P.I.D.A. (Plan intégré de développement agricole) qui, en apportant une aide étalée sur la période 1993-1998, a

donné vraiment un coup d'oxygène dans le secteur, et motivé les agriculteurs et les fromageries derrière l'appellation.

V. de F. :

Quelle est donc finalement la zone de fabrication de la *Fourme de Montbrison* ?

Paul Duchamp :

28 communes de montagne peuvent fabriquer de la *Fourme de Montbrison* AOC dans la Loire, depuis Saint-Romain-d'Urfé jusqu'à Verrières. Cinq autres dans le Puy-de-Dôme, mais il ne s'en fabrique pas, faute de lait. Il faut dire aussi que huit communes de la Loire de la zone d'appellation *Fourme de Montbrison* sont aussi incluses dans la zone d'appellation de la fourme d'Ambert. C'est pour cette raison que les laiteries de Saint-Bonnet-le-Courreau et Sauvain fabriquent à la fois de la fourme de Montbrison et de la fourme d'Ambert.

V. de F. :

Comment, dans ses grandes lignes, se présente le cahier des charges pour les producteurs et les transformateurs ?

Paul Duchamp :

Il faut, en ce qui concerne les producteurs de lait, bien entendu, être sur la zone et signer une déclaration d'aptitude.

Il n'y a pas de race de vaches spéciale pour la fabrication de la fourme de Montbrison. Volontairement on n'a pas imposé de race à l'AOC, sinon on risquait de voir très peu d'implication dans l'appellation, les paysans n'auraient pas suivi, pour des raisons économiques. La race se fera toute seule : les critères appliqués au lait orienteront d'eux-mêmes le choix. Actuellement, ce sont surtout des Montbéliardes et des Holstein. La production de lait par vache n'est pas limitée.

L'alimentation de base doit provenir du territoire d'appellation. L'herbe peut être fanée, pré-fanée ou ensilée. Le maïs est limité à 20 % de la ration de base et doit être récolté sur la zone. Les autres produits que l'herbe et le maïs sous bâche sont interdits, les produits secs (luzerne) autorisés. Les vaches doivent pâturer dès que les conditions météorologiques le permettent... Je vous donne un exemplaire du cahier des charges - c'est dans le décret - où vous pourrez prendre connaissance de toutes les contraintes de production et de qualité du lait, de fabrication et d'affinage du fromage. [cf. annexe]

V. de F. :

Quelles sont les quantités produites ?

Paul Duchamp :

Les agriculteurs sont encore bien présents dans les monts du Forez et produisent beaucoup de lait : 23 millions de litres sur l'ensemble de la zone d'appellation ; 19 millions proviennent d'agriculteurs ayant signé la déclaration d'aptitude - 180 environ - et dont le lait peut être transformé en fourme de Montbrison AOC. En réalité, seulement 6 à 7 millions de litres de lait sont transformés en fourme de Montbrison AOC. Le reste produit de la fourme d'Ambert (à condition, bien sûr, qu'il provienne de l'une des huit communes de la Loire bénéficiant de l'appellation "Fourme d'Ambert"), de la tome, des "briques". Le surplus, s'il y en a, est vendu à d'autres laiteries.

On voit donc que, avec le lait produit dans la zone d'appellation selon les conditions conformes au cahier des charges, on pourrait fabriquer beaucoup plus de fourmes de Montbrison.

V. de F. :

Comment est commercialisée la fourme de Montbrison ?

Paul Duchamp :

70 % de la production (sur 500 tonnes par année) est consommée dans la Loire. Trois entreprises fabriquent la fourme de Montbrison AOC : *Forez-Fourme* et *Fromagerie des Hautes Chaumes* à Sauvain, *Fromagerie du Pont-de-la-Pierre* à Saint-Bonnet-le-Courreau. Chacune a sa propre action commerciale. Le syndicat ne s'occupe que de promotion collective, et n'a aucun rôle commercial.

V. de F. :

Revenons donc au Syndicat. Quelle est sa mission ?

Paul Duchamp :

De façon générale, il est le garant de l'appellation auprès de l'I.N.A.O. (Institut National des Appellations d'Origine). Il a donc pour rôle de suivre tout l'enregistrement des producteurs en fonction des contraintes liées à l'appellation. Il est tenu d'organiser cinq dégustations par an avec un jury et sous la présidence de l'I.N.A.O. Il anime une commission "agrément conditions de production" pour examiner la candidature d'un agriculteur qui veut entrer dans l'appellation, et une commission "agrément produit" pour le suivi du produit fini.

Dans sa mission de promotion, le syndicat est partenaire de la fête de la Fourme à Montbrison et participe à d'autres manifestations locales. Une réflexion est en cours pour remettre la fourme au centre de la fête. Il travaille actuellement à la mise en route d'un deuxième P.I.D.A. (Plan intégré de développement agricole), et s'attache particulièrement dans ce cadre à la promotion de la fourme de Montbrison au-delà de la Loire.

*

* *

Décret du 22 février 2002
relatif à l'appellation d'origine contrôlée
Fourme de Montbrison

J.O. Numéro 47 du 24 Février 2002, page 3540

Art. 1er. - *L'appellation d'origine contrôlée « Fourme de Montbrison » est réservée aux fromages répondant aux dispositions du présent décret et aux usages locaux, loyaux et constants. Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme de Montbrison » est un fromage fabriqué avec du lait de vache emprésuré se présentant sous la forme d'un cylindre de 17 centimètres à 21 centimètres de hauteur, de 11,5 à 14,5 centimètres de diamètre et d'un poids de 2,1 à 2,7 kilogrammes à pâte persillée, non pressée, non cuite, fermentée et salée par incorporation de sel au caillé à la mise en moule.*

La croûte, sèche, fleurie, est de couleur orangée et peut présenter des moisissures blanches, jaunes et rouges. La pâte, de couleur crème, présente peu d'ouvertures, avec un persillage marbré de couleur bleu clair.

La teneur en matière grasse est de 52 grammes au minimum pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation, la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 52 grammes pour 100 grammes de fromage affiné.

Le fromage ne peut bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme de Montbrison » qu'à partir du trente-deuxième jour à compter de la date d'emprésurage.

Un règlement d'application homologué par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation, pris sur proposition du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine, précise les modalités d'application du présent décret.

Art. 2. - *La production du lait, la fabrication, l'affinage des fromages et leur conservation dans le respect du délai fixé au cinquième alinéa de l'article 1er ci-dessus doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :*

Département de la Loire :

Canton de Boën : la commune de Saint-Laurent-de-Rochefort.

Canton de Montbrison : les communes de Bard, Ecotay-l'Olme, Essertines-en-Châtelneuf, Lérigneux, Roche, Verrières-en-Forez.

Canton de Noirétable : les communes de La Chamba, La Chambonie, Cervières, La Côte-en-Couzan, Noirétable, Saint-Didier-sur-Rochefort, Saint-Jean-la-Vêtre, Saint-Julien-la-Vêtre, Saint-Priest-la-Vêtre, Les Salles, La Valla.

Canton de Saint-Georges-en-Couzan : les communes de Chalmazel, Châtelneuf, Jeansagnière, Palogneau, Saint-Bonnet-le-Courreau, Saint-Georges-en-Couzan, Saint-Just-en-Bas, Sauvain.

Canton de Saint-Just-en-Chevalet : les communes de Champoly, Saint-Romain-d'Urfé.

Département du Puy-de-Dôme :

Canton d'Ambert : les communes de Job, Valcivières.

Canton d'Olliergues : les communes du Brugeron, Saint-Pierre-la-Bourlhonne.

Canton de Saint-Anthème : la commune de Saint-Anthème.

Art. 3. - *Durant toute l'année, la ration de base des vaches laitières est assurée par du fourrage provenant de l'aire géographique de l'appellation.*

Cette mesure peut faire l'objet d'une dérogation pour les périodes de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles reconnus par les services de l'Institut national des appellations d'origine après avis de la commission Agrément conditions de production.

Les aliments autorisés sont tous les fourrages, exclusion faite des crucifères. L'herbe pâturée, fanée, préfanée ou ensilée doit être la base de l'alimentation. En période de disponibilité d'herbe, dès que les conditions climatiques le permettent, le pâturage est obligatoire.

Hors période de pâturage, une part de la ration de base doit être constituée de foin, tel que défini dans le règlement d'application.

La composition de l'alimentation doit être conforme aux dispositions définies dans le règlement d'application.

L'élevage en stabulation permanente exclusive pendant la période de pâturage, de même que l'élevage hors sol sont interdits.

Les conditions de production, de conservation et d'utilisation des aliments ainsi que leur provenance et l'ensemble des éléments définissant l'environnement général des exploitations productrices sont fixées, en tant que de besoin, dans le règlement d'application. Après la traite, le lait est stocké en tank réfrigéré.

Le stockage du lait à la ferme ne peut excéder 48 heures après la traite la plus ancienne. Dans le cas particulier des productions fermières, il est utilisé le lait de deux traites successives maximum, la première étant réfrigérée pour sa conservation.

Art. 4. - *La première intervention pour la transformation du lait en fromage a lieu dans les 24 heures après réception à l'atelier dans les conditions détaillées au règlement d'application. En production fermière, l'emprésurage a lieu 16 heures au maximum après la traite la plus ancienne. Le persillage de la pâte du fromage est obtenu par l'ensemencement en *Penicillium roqueforti*. Tout additif ou auxiliaire de fabrication autre que présure, *Penicillium roqueforti*, chlorure de calcium, sel, ferments d'acidification et de surface, levures est interdit.*

La normalisation en matière grasse est autorisée, la normalisation en matière protéique et l'homogénéisation sont interdites.

La maturation primaire du lait ainsi que le traitement thermique sont autorisés. En production fermière, la fabrication du fromage s'effectue avec du lait cru et entier, non normalisé en protéine et matière grasse.

L'emprésurage s'effectue à une température comprise entre 29°C et 34°C. Il est réalisé à l'aide de présure exclusivement.

Les différentes étapes qui interviennent ensuite sont le découpage du "coagulum ou caillé", le brassage, le repos du caillé, un léger pressage, l'émiettage, le salage dans la masse du caillé, la mise en moule, l'égouttage, la mise en chenaux. Elles sont définies dans le règlement d'application.

Une opération de piquage s'effectue à partir du 10^e jour après emprésurage.

Art. 5. - *Après piquage, est réalisé un affinage en cave ou hâloir à une température maintenue entre 6°C et 12°C pendant quinze jours minimum avec une hygrométrie de 90 à 98 % d'humidité relative.*

Les fromages sont ensuite conservés dans une salle à une température comprise entre 2°C et 6°C tant que le délai fixé au 5^e alinéa de l'article 1^{er} ci-dessus n'est pas atteint. Le report du caillé et du fromage en blanc par quelques moyens que ce soit est interdit.

Art. 6. - *Pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme de Montbrison », les fromages doivent avoir satisfait aux dispositions prévues par le décret du 15 novembre 1993 susvisé et son arrêté d'application.*

Art. 7. - *Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages, notamment une comptabilité journalière comportant les entrées et les sorties de lait et fromages ou tout autre document comptable équivalent.*

Les exploitants de cave d'affinage sont soumis à la tenue de registres spéciaux ou de documents comptables équivalents, d'entrées et de sorties, portant notamment les indications suivantes : date de piquage, nombre de fromages et indication des lots, date de sortie des caves ou hâloirs après période d'affinage.

Art. 8. - *Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme de Montbrison » comporte le nom de l'appellation d'origine contrôlée inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention « Appellation d'origine contrôlée » et le nom de l'appellation sont obligatoires dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.*

Tout qualificatif directement accolé au nom de l'appellation d'origine contrôlée est interdit, exception faite des marques de fabrique ou de commerce particulières.

Art. 9. - *L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Fourme de Montbrison » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.*

Art. 10. - *Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au Journal officiel de la République française.*

Fait à Paris, le 22 février 2002.

Ministre signataires : Lionel Jospin, Premier ministre; Jean Glavany, ministre de l'Agriculture et de la Pêche, Laurent Fabius, ministre de l'Economie, des Finances et de l'Industrie; François Patriat, secrétaire d'Etat aux Petites et moyennes entreprises, au Commerce, à l'Artisanat et à la Consommation

REGLEMENT D'APPLICATION

relatif à l'appellation d'origine contrôlée

"FOURME DE MONTBRISON"

Article 1

Le présent règlement vise à préciser les modalités d'application du décret relatif aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Fourme de Montbrison ».

Article 2

La part du maïs ensilé, exprimée en matière sèche, ne doit pas dépasser 20% de la ration journalière, en moyenne sur le troupeau et sur l'année.

Hors période de pâturage, le foin représente au minimum 3 kg de matière sèche par vache laitière et par jour, en moyenne, sur le troupeau laitier.

Les compléments et additifs autorisés sont :

- toutes les céréales et leurs sous produits,
- les épis de maïs,
- les pulpes de betteraves déshydratées, la luzerne déshydratée, la mélasse, le lactosérum, les graines protéagineuses et oléagineuses,
- les tourteaux sans addition d'urée,
- le sel, les minéraux, les oligo-éléments, les vitamines,

Tout additif visant à modifier directement la composition du lait est interdit.

Article 3

Le lait coagulé dit « coagulum ou caillé » est divisé par découpage en grains d'environ 0,5 cm à 1 cm de côté donnant en fin de travail un grain de type « grain de blé ».

Le mélange caillé sérum subit une série de brassages et de repos jusqu'à obtention d'un grain suffisamment égoutté.

Une partie du sérum peut être soutirée avant moulage.

Le caillé subit un égouttage préalable par un repos accompagné d'un léger pressage. Le caillé est ensuite émietté, salé dans la masse et mis en moule.

L'égouttage en salle dont la température est comprise entre 18°C et 25°C est réalisé sans pressage par retournements pendant 24 à 48 heures.

Au démoulage, les fromages sont enrobés d'un léger salage extérieur puis disposés sur des chenaux en bois de résineux, pendant une durée supérieure à 6 jours. La température de la salle est comprise entre 18 et 22°C.

Article 4

Chaque atelier ou entreprise fournit un état de sa production en fin d'année au Syndicat de Défense de l'appellation. Le Syndicat de Défense adresse chaque année à l'Institut National des Appellations d'Origine un courrier concernant notamment les données statistiques relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée "Fourme de Montbrison".

18 août 1985 : première fête des jasseries

Qui aurait pu imaginer une telle foule entre le col des Supeyres et la Patte d'Oie, lors de cette fête du 18 août... On s'est bousculé ce jour-là pour approcher la Grand Genevrier, pour voir ces gestes qui tombent tout doucement dans l'oubli, mais que certains pratiquent encore fabrication de chapelets, de dentelle, filage au rouet, mais aussi confection du toit de chaume, battage au fléau, et tout cela aux sons et couleurs des groupes folkloriques du Livradois *Dansaire* et de *Gergovia*. Merci beaucoup à toutes ces personnes qui ont permis à cette fête d'exister, mille excuses à tous ces gens qui n'ont pu parvenir jusqu'à nous (faute de parking), mille excuses à ces Monts du Forez que nous avons un peu chahutés... Ce jour-là, solitude et calme où étiez-vous ? Et qui pouvait être à l'origine de ce remue-ménage ? L'Association pour la Sauvegarde des Jasseries qui doit son existence à l'association Livradois et Monts du Forez qui a, elle-même, donné naissance à la jasserie-musée du Coq Noir.

Pourquoi cette fête ?

Il ne s'agit nullement de faire une fête à "touristes". ni de de "faire de l'argent" comme l'ont pensé certains. Nous voulions mettre un peu plus l'accent sur les **JASSERIES**, sur cette vie, cette forme d'élevage, sur ces bâtiments... Il faut rappeler que des personnes vivent encore de cette montagne et qu'elles sont indispensables. Sans elles ces Monts du Forez seraient rapidement un désert humain et cela aurait des conséquences directes sur l'état des chemins, des bois... et aussi du tourisme.

L'autre objectif était de réunir autour d'une idée commune, les onze maires des localités où se trouvent des jasseries (Le Brugeron, Saint-Pierre-la-Bourlhonne, Valcivières, Job, Saint-Anthème, Roche, Lérigneux, Sauvain, Saint-Bonnet-le-Courreau, Jeansagnière, Chalmazel). Chercher ainsi à rassembler les idées, les forces, les moyens de deux régions (Auvergne, Rhône-Alpes), de deux départements (Puy-de-Dôme, Loire) ...

Faire mieux connaître les produits de la région : fromage, charcuterie, miel, jus de myrtilles.

Utiliser cette journée pour permettre à des associations et des artisans de se faire mieux connaître : *Chamina*, E.C.I.R., *Jeunesse et reconstruction*, circuits de randonnées... sans oublier la photographie à travers de magnifiques photos de jasseries et de paysages des Monts du Forez.

La fête aura peut-être - du moins nous l'espérons - permis un petit pas vers ces objectifs.

Fête : joie, plaisir de partager les choses que l'on aime : musique, danse... Mais maintenant ? La montagne a repris ses droits, ses habitudes. Y aura-t-il une suite à cet événement ?

Les onze maires intronisés dans la *compeyrie des vacherons* vont-ils en rester là ? Un acte symbolique, certes, mais après ? Peut-on imaginer, par exemple, un aménagement global des Monts du Forez aidant à créer une véritable zone de tourisme d'hiver et d'été ?

Trouverons-nous ensemble des solutions en ce qui concerne le ramassage du lait afin qu'il se fasse encore dans la zone des jasseries. Quelles seront les possibilités d'avenir pour les jeunes qui voudraient prendre le relais des parents en utilisant les pâturages des hauts chaumes, les communaux et en adaptant une forme de tourisme à leur style de vie gîte rural, camping à la ferme, table d'hôte ?

Les jasseries sont une forme d'habitat propre à notre région (ne pas confondre avec les burons) et il est indispensable de conserver ce patrimoine architectural pour garder le charme de notre montagne. Comment ne pas avoir une volonté régionale de préserver ce type de

construction si particulier, avec ces toits pentus ? Ces bâtiments, faute d'être habités par des agriculteurs locaux, pourraient devenir, après rénovation, des bâtiments communaux ou associatifs et permettre ainsi de créer un réseau apprécié de gîtes d'étapes d'hiver ou d'été. Certaines régions de France ont adopté ce principe depuis longtemps. Des associations sont prêtes à apporter leur concours à ces projets : *Jeunesse et reconstruction*, *Conservatoire de l'habitat d'estive*... d'autres encore pourraient se manifester.

Jasserie évoque aussi, bien sûr, **fourme**, car c'est bien là, au cœur de ce massif du Forez qu'elle est née, confectionnée avec soin par tous les gens de la montagne qui se rendaient à Ambert ou à Montbrison pour vendre leur production. Ils ne comprendraient plus la bataille que se livrent les fourmes à croûte jaune, ocre, orangé et les "fourmes" à croûte grise... Quelle injure pour notre mairie ronde qui n'a jamais vu sous ses arcades un fromage à croûte grise avec une pâte inondée d'un bleu très foncé. C'est un bon produit, certes, mais un produit très différent. Nos montagnes du Forez ne peuvent le reconnaître que comme un enfant adoptif qui aurait, un soir de 1972 (date de la création d'origine garantie) frappé à la porte de la grande jasserie d'Ambert pour en occuper la pièce principale.

Jasserie, fourme, Monts du Forez... c'est indissociable ! Si notre imagination pouvait nous reporter vers les années 1900, au moment où la vie de transhumance était la plus forte, nous pourrions voir, sur ces hauts chaumes, près de 500 bâtiments groupés ou non, toits pointus ou plats, chaume, tuiles... et beaucoup de bétail partout. Patrimoine...

Nous n'avons point la prétention de penser que notre association sera indispensable. Elle se veut seulement un trait d'union et elle est toute prête à œuvrer avec tous les organismes en place pour permettre à ce patrimoine d'être sauvegardé.

Dominique Malhaire

Association de Sauvegarde des jasseries

L'Association de sauvegarde des jasseries a son siège social en mairie d'Ambert (63660)

[*Village de Forez*, n°26, avril 1986]

Comment naquirent les *Journées de la fourme* de Montbrison

Pour la 29^e fois, Montbrison a célébré dans l'allégresse les Journées de la fourme. C'est devenu une tradition. Chaque année, le premier dimanche d'octobre voit affluer dans notre cité la foule venue de tout le département - et souvent de plus loin - pour assister à "moult réjouissances" en l'honneur de Sa Majesté la Fourme !

A la veille du trentenaire, nous voudrions rappeler, pour y avoir participé, l'origine de cette fête populaire qui, d'année en année, ne perd rien de son éclat.

Aussi bizarre que cela puisse paraître, cette journée typiquement forézienne naquit en Alsace.

C'était le 10 septembre 1960. Une délégation municipale conduite par M. André Mascle, maire de Montbrison, M^e Louis Croizier, premier adjoint, M. Henri Essertel, secrétaire général de la mairie, se rendait à Gengenbach, petite ville allemande de la Forêt Noire jumelée avec Montbrison pour répondre à l'invitation du bourgmestre aux fêtes de l'Europe (déjà !) ... Partis de bon matin de chez nous en voitures particulières, nous étions à Colmar à midi et cherchions un restaurant pour déjeuner... lorsque de joyeux accents de musique attirèrent notre attention, et nous vîmes, dressé sur la place un immense chapiteau portant l'inscription "Journées de la choucroute".

A l'intérieur régnait une extraordinaire ambiance... D'accortes Alsaciennes en costume folklorique circulaient entre les tables serrées, avec des plateaux débordant d'une choucroute dorée garnie de viandes onctueuses... Et quel fumet !... D'autres versaient à pleins bords le délicieux vin d'Alsace. D'énormes pyramides de choux s'élevaient jusqu'en haut du chapiteau formant ainsi la décoration la plus appropriée à la circonstance.

Partout la joie, la gaieté, et des yeux brillants de plaisir.

- Il nous faudrait cela à Montbrison, murmura M. le maire !

Et le conseil de répondre : "Hélas ! nous n'avons pas de choucroute

- Mais nous avons la fourme ! s'exclama l'adjoint-agriculteur.

L'idée fut aussitôt lancée et fit rapidement son chemin. Des contacts furent pris avec les "fourmiers" de la montagne pour l'organisation des premières journées de la fourme qui eurent lieu à Montbrison les 24 et 25 mars 1962 et furent honorées de la présence de M. Grimaud, préfet de la Loire.

Le succès allait se confirmer d'année en année avec toujours plus de réjouissances. Une seule chose fut changée : la date qui fut reportée à l'automne, époque jugée plus favorable pour la finition du fromage.

Mais n'est-il pas amusant de penser que tout ceci a eu son point de départ autour de la choucroute alsacienne alors que nous nous rendions aux fêtes de l'Europe à Gengenbach !

Marguerite Fournier

(*Village de Forez*, n° 45, janvier 1991)

L'amélioration de la fabrication du beurre et du fromage dans la Loire

(document communiqué par **Jérôme Sagnard**)

Extrait du rapport à Monsieur le Ministre de l'Agriculture sur la mission confiée à M. Georges Roger, concernant l'étude des procédés de la fabrication des fromages et des beurres dans la région des Cévennes.

Au point de vue des produits de la laiterie, le Forez se divise en deux parties distinctes, obéissant chacune à des conditions particulières dans le mode d'emploi du lait, selon qu'il est produit par des troupeaux de vaches de la plaine ou de la montagne.

1 - Dans la plaine, les cultivateurs ont, grâce aux voies de communication, un écoulement facile de leurs produits vers les grands centres de population : Saint-Etienne, Montbrison, Lyon. Ils ont donc intérêt à fabriquer du beurre dont la conservation est limitée à quelques jours, tandis que dans la montagne, l'éloignement, la rareté des voies de communication leur font préférer la fabrication du fromage qui peut se conserver plusieurs mois.

La plaine du Forez, autour de Montbrison, s'étend sur une superficie de 65 000 hectares de terres labourables, de prairies et d'étangs.

Le lait y est employé, soit à l'état naturel pour l'alimentation quotidienne des villes, soit transformé en beurre vendu sur les marchés les plus voisins. Le fromage n'est qu'un produit supplémentaire fabriqué le plus souvent avec le lait déjà écrémé. Ces deux produits, beurre et fromage, si importants pour la richesse agricole, sont généralement faits dans les conditions d'une routine regrettable.

La crème, abandonnée à elle-même dans de mauvaises conditions de température pendant une durée de trois à douze jours subit une fermentation irrégulière nuisible à la saveur des produits. Le barattage est primitif : une partie du petit lait reste dans le beurre, le fait rancir rapidement et en rend l'emploi si aléatoire que le prix descend quelquefois à 1 franc 60 le kilogramme. Les procédés nouveaux, surtout l'emploi de l'écumeuse centrifuge et le malaxage sont presque inconnus des cultivateurs. Quant au caillé provenant du lait écrémé, il se trouve déjà dans les plus mauvaises conditions de qualité lorsqu'on le transforme en fromage. La caséine ayant subi des altérations profondes ne peut donner que des produits inférieurs. De plus, l'emploi des présures faites d'une manière empirique avec des caillettes de veau communique au fromage un goût de putréfaction. Les conditions d'égouttage sont défectueuses et l'affinage est laissé au gré de la température extérieure. Les fromages ainsi faits sont tantôt mauvais, tantôt passables, rarement bons, selon que la température est chaude, tempérée ou froide. Les conditions d'extrême propreté dans les manipulations du lait font également défaut.

Le petit-lait, produit dans des conditions meilleures, procurerait au veau d'élevage et aux porcs à l'engrais une nourriture plus saine et plus nutritive et ne serait plus la cause de maladies souvent désastreuses pour l'éleveur.

Il y aurait donc un intérêt majeur pour la richesse du pays de mieux utiliser un de ses produits agricoles les plus importants. Quelques conférences avec démonstrations faites dans plusieurs centres amèneraient certainement, après les hésitations à prévoir, des améliorations qui s'étendraient de proche en proche. Les produits de la laiterie seraient d'un rapport plus grand pour le cultivateur et d'un goût plus agréable pour le consommateur.

2 - Fromages dits "Fourmes d'Ambert"

S'il y a un intérêt à laisser à la plaine du Forez la fabrication du beurre et des fromages à pâte molle et à encourager les perfectionnements, il y a un intérêt non moins grand à rendre la fabrication du fromage plus productive dans la partie montagneuse.

La fabrication de la « Fourme »⁴⁸ s'opère sur les deux versants des monts du Forez. Dans la Loire, c'est principalement dans les communes de Verrières, Lérigneux, Bard, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain, Chalmazel, Jeansagnère et La Chamba qu'a lieu cette fabrication. Le fromage est obtenu principalement dans la haute montagne au-dessus de 1 100 mètres d'altitude.

Il existe dans cette région de vastes pâturages en terrains granitiques ou analogues dans lesquels on entretient la race de vaches "forézienne-ferrandaise". Ces pâturages se divisent en exploitations appelées jasseries. Une jasserie comprend généralement des pâturages situés dans la partie élevée de la montagne et des prairies fauchées à une altitude moindre. Une construction primitive sert à loger le bétail pendant la nuit et sert aussi de local à la fabrication du fromage. Une cave d'affinage est annexée à chaque jasserie.

Les jasseries ne sont généralement habitées que pendant quatre mois environ en été. Avant et après, les animaux sont entretenus dans la ferme de l'exploitant située dans un village au-dessous des pâturages.

On peut estimer environ à quatre mille les vaches entretenues dans la partie montagneuse des pâturages du département de la Loire où le lait est transformé en fourmes. En estimant à 70 fourmes du poids de 1 kg 800 la production d'une vache pendant la saison favorable à la fabrication, cela ferait un total de 126 kg de fromage par vache, soit pour les 4 000 du département 5 040 quintaux, ce qui, au prix de 140 francs, fait un total de 705 600 francs.

Dans le Puy-de-Dôme, la production doit être plus élevée encore. Il convient d'ajouter que si le fromage était de qualité plus régulière, la production serait bien supérieure et s'étendrait à d'autres régions. A la fabrication du fromage, il faut ajouter celle du beurre dont la valeur pourrait augmenter dans une large mesure si la fabrication en était plus soignée.

La fourme d'Ambert paraît avoir une origine ancienne sous le nom de "Fromage de Roche" si l'on s'en rapporte à un bail daté de 1595 existant aux archives de la Diana à Montbrison. Entre autres conditions, il est stipulé que le fermier doit fournir au propriétaire, prêtre de Verrières, curé de Bard "demi quintal de fromage de Roche"⁴⁹.

Ce fromage, qui est de longue garde, a la forme d'un cylindre long ayant 20 à 25 cm de hauteur sur 12 à 14 cm de diamètre. Sa pâte est ferme, mais onctueuse, légèrement translucide en tranches minces. Il est persillé de bleu comme le fromage de Roquefort, ou mieux encore comme celui de Gorgonzola. Il a une sapidité particulière qui rappelle celle de Roquefort, mais moins prononcée et moins piquante. Il est généralement coloré à l'extérieur par une végétation

⁴⁸ Je dois ces renseignements à M. Rougier, professeur d'agriculture départemental à Montbrison (Note de M. Roger).

⁴⁹ Je dois la copie de ce document à M. Rochigneux, bibliothécaire de la Diana à Montbrison (note de M. Roger).

abondante de l'oïdium aurentianum. J'ai dit plus haut que la composition moyenne du lait de vache en région montagnaise était de :

Caséine	3,80 %
Matière grasse	3,90 %
Sucre	4,55 %
Sels	0,74 %
Eau	87,01 %
Total	100,00 %

Dans la fabrication du beurre, on utilise seulement la matière grasse, soit 3,90 %, tandis que dans celle du fromage, on transforme la Caséine 3,80 %, et la matière grasse, soit en total, 7.70 %. La fabrication du fromage utilise donc une plus grande quantité de matières contenues dans le lait que celle du beurre. Il est vrai que ces 3,80 % de caséine peuvent servir à nourrir les bestiaux, mais cette matière azotée est trop riche pour être ainsi employée. Du reste, le petit-lait qui résulte de la fabrication du fromage, recueilli avec plus de précautions, serait encore suffisamment riche pour servir de nourriture aux animaux.

D'un autre côté, la France est le pays par excellence de la fabrication des fromages, et si l'exportation en est limitée, cela est dû à l'inertie des producteurs qui ne cherchent pas à l'étranger les débouchés que leur donneraient la qualité et la diversité de leurs produits s'ils étaient régulièrement bons.

J'ai eu l'occasion de visiter plusieurs jasseries dans les communes de Chalmazel, de La Chamba et de Saint-Julien en compagnie de M. Reymond, sénateur de la Loire, de M. Bertrand, conseiller général de Noirétable, et de M. Rougier, professeur d'agriculture à Montbrison. Je dois à l'influence de ces Messieurs et à l'activité qu'ils déploient pour accroître les ressources agricoles du département, d'avoir pu me procurer des renseignements précieux sur la fabrication des fromages. Grâce à ces renseignements, il me paraît possible d'obtenir une qualité meilleure et surtout plus régulière des produits, si l'on parvient à vaincre la routine et l'inertie des intéressés.

Fabrication

La fourme est faite avec du lait de vache tantôt naturel, tantôt en partie écrémé selon les jasseries. Le lait est présuré vers 28°, de telle façon que la coagulation s'opère entre une heure et demie et deux heures. Le caillé est fortement battu pour le diviser en morceaux de la grosseur d'un pois. On soutire le petit lait et le coagulum est mis dans des moules percés de trous et surmontés d'un cylindre en fer étamé de 35 cm, environ de hauteur. On remplit en trois opérations successives le moule et le cylindre, on sale les deux parties centrales avec du sel aussi gros que possible de façon à l'empêcher de fondre trop rapidement sous l'action du petit-lait.

Lorsque le cylindre est plein, le caillé est fortement pressé à la main pour en chasser le sérum, il est salé à la partie supérieure avec du sel moins gros, puis il est abandonné à l'égouttage. Au bout de quelques heures, on retourne le cylindre, on sale la face inférieure et l'égouttage continue pendant 42 ou 36 heures selon la température. Lorsque le fromage est suffisamment dur, il est mis au plafond dans des chéneaux ou gouttières en bois, où en le retournant chaque jour, il achève de perdre le petit-lait en excès.

Il reste dans les chéneaux de quinze jours à un mois. De là, il est transporté dans une pièce appelée séchoir où commence son affinage. Enfin, après un temps plus ou moins long, selon la saison, il est porté, pour y rester jusqu'à l'époque de la vente, dans des caves que l'on cherche à rendre aussi fraîches que possible. Dans ce but, on les enfonce dans le sol, on les recouvre de terre pour tenir une température régulière et on fait couler sur le sol l'eau provenant d'une source toujours voisine qui contribue à maintenir la fraîcheur et à donner le degré d'humidité nécessaire au développement des micro-organismes de la maturation. Pendant le séjour au

séchoir, quelques fabricants piquent la fourme avec des aiguilles à tricoter en la traversant de part en part, mais sans raisonner cette opération.

Que se passe-t-il dans ce fromage pendant les différentes manipulations que je viens de décrire sommairement ?

Le lait apporte avec lui ses ferments lactiques qui, dès l'origine, transforment le sucre de lait en acide lactique. Il est ensuite coagulé par de la présure. Malheureusement, dans la grande majorité des jasseries, on fait soi-même cette présure avec une infusion de caillette de veau dans des conditions les plus défectueuses. Au bout de quelques jours cette infusion est contaminée par les microbes de la putréfaction qui trouvent dans ce milieu un bouillon de culture extrêmement riche. La présure, ainsi que nous avons pu l'observer plusieurs fois, dégage une odeur nauséabonde qui se communique au caillé et produit dans la caséine des perturbations variées et nuisibles.

Ces présures, dont la force coagulatrice est toujours mal connue des fabricants, ne permettent pas d'arriver à la durée précise de coagulation qui est nécessaire à cette sorte de fromage. De là des variations extrêmement fâcheuses dans cette durée qui théoriquement devait être de deux heures et qui oscille entre moins d'une heure et plus de trois heures.

Il y aurait une première amélioration très importante à réaliser en propageant l'emploi des présures industrielles pures et à coagulation constante.

Lorsque le caillé est prêt à être travaillé, il subit l'action très énergique d'un instrument de bois trop primitif, qui le broie au lieu de le couper en petits morceaux.

Ce broyage a l'inconvénient de chasser avec le petit-lait une grande partie de la matière grasse et de la caséine et d'occasionner une perte considérable ainsi que le démontre l'analyse suivante :

J'ai emporté d'une jasserie une bouteille préalablement stérilisée sur place pour qu'il puisse se conserver intact jusqu'au moment de l'analyse.

Ce petit-lait⁵⁰ contenait :

Matière grasse	1,30 %
Matière sèche	7,30 %
Caséine	1,60 %
Sucre	4,40 %
Eau	92,70 %

Par rapport au lait naturel, la perte est de :

Matière grasse	35,60 %
Caséine	41,72 %

Il est regrettable de constater une perte aussi considérable de matériaux si riches en matière grasse et en produits azotés. Les propriétaires laissent, il est vrai, reposer le petit lait pendant 24 heures, ils en retirent une partie de la crème perdue pour en faire un beurre de qualité inférieure qui sert à la consommation du personnel. Mais, ils ont en vue la production d'un fromage gras et ils n'obtiennent qu'un fromage demi-gras comme le prouve le résultat des analyses suivantes.

Analyse de la matière grasse d'un fromage dit « Fourme d'Ambert » de qualité moyenne arrivé à la maturation.

Au centre...	27,5 %
A la périphérie	17 %
Moyenne	22,25 %

⁵⁰[3] Analyse faite au laboratoire à mon retour.

Ce fromage contient donc 22,25 % de matière grasse au lieu de 32 à 35 % qu'il devrait contenir si le caillé avait été moins brutalement brisé.

La mise à l'égouttage dans les chéneaux a pour but de soumettre la fourme à une température aussi constante que possible. Elle est rationnelle étant donné l'altitude à laquelle se trouvent les jasseries. Pourtant, sous l'action desséchante de certains vents du midi, les fromages se fendent et les fissures produites sont autant de portes par lesquelles les mouches ont accès pour déposer leurs œufs. Il serait facile d'éviter cette action desséchante en entourant les chéneaux d'une toile métallique fine, garnie de paravents en papier qui, à certains moments, tamiseraient l'air venant de l'extérieur.

Mucédinée

Le fromage dit "Fourme d'Ambert", n'obtient sa véritable qualité que lorsqu'il est marbré par la végétation intérieure du *Penicillium glaucum*. Mais contrairement à ce qui se passe à Roquefort où l'onensemence les fromages avec du pain moisi, on laisse dans les jasseries, au hasard, le soin d'ensemencer par les spores de la mucédinée qui peuvent se trouver dans les locaux de fabrication. Ce moyen, par trop aléatoire, fait qu'un grand nombre de fromages ne sont pas ensemencés et échappent aussi aux transformations que produirait le *Penicillium*. Il serait facile de donner aux jasseries des cultures pures de cette mucédinée et tous les fromages subiraient les effets bienfaisants de cette mucédinée.

Microbes de la maturation

J'ai constaté sur les fromages, en dehors de l'oïdium aurentianum de la surface, l'action un peu indécise du *Bacillus firmittatis* et du *Micrococcus Meldensis* ; mais la qualité trop irrégulière des fromages que j'ai été à même d'examiner ne m'a pas permis d'en étudier les effets.

Je ne doute pas toutefois, que dans des conditions favorables, les fromages ne subissent, à leur grand avantage, les effets de ces micro-organismes.

Caves d'affinage

Les caves sont très primitives, mais elles remplissent le but qu'on leur demande, de laisser affiner les fromages à une température froide et régulière dans un air chargé d'humidité.

L'eau de source qui les arrose généralement apporte la fraîcheur et l'état hygrométrique nécessaires ; mais, aucun ruisseau ne l'entraîne au dehors et les caves sont souvent des cloaques où la terre moisie empêche l'accès facile du personnel et provoque un excès d'humidité. Il serait facile de remédier à cet inconvénient en faisant traverser la cave par une conduite d'eau : un petit fossé fait de pierres enduites de glaise ou d'un tronçon d'arbre creusé en gouttière.

En somme, les fromages dits « Fourme d'Ambert » sont très estimés dans le pays. Mais à peine 10 % arrivent à une qualité qui puisse en assurer la vente sur les marchés du dehors. Les autres sont vendus à vil prix.

Il serait pourtant facile de régulariser cette fabrication qui deviendrait une source de richesse pour le pays en raison de la qualité réelle de ce fromage et de la propriété qu'il possède d'être de longue garde et par conséquent de pouvoir être exporté.

En ce qui concerne la région du Forez, je crois que le département de la Loire aurait intérêt à propager la fabrication du beurre et des fromages à pâte molle dans la plaine et à encourager la fabrication des fromages dits "Fourmes d'Ambert" dans la région montagneuse.

Journal de Montbrison n° 3 577

du dimanche 7 octobre 1900

Les cahiers de Village de Forez, n°3, novembre 2004

Siège social : Centre Social de Montbrison, 13, place Pasteur,

42600 MONTBRISON

- **Directeur de la publication** : Joseph Barou.
- **Rédaction** : Joseph Barou, Maurice Damon, Claude Latta.
Les cahiers de Village de Forez sont publiés par le **Groupe d'histoire locale** du Centre Social de Montbrison.
- **Comité de coordination** : Claude Latta, Joseph Barou, Pascal Chambon, Maurice Damon, Pierre Drevet, André Guillot.
- **Comité de rédaction** : Gérard Aventurier, Joseph Barou, Maurice Bayle, Claude Beaudinat, Gérard Berger, Danielle Bory, Roger Briand, Albert Cellier, Pascal Chambon, Jean Chassagneux, Antoine Cuisinier, Edouard Crozier, Maurice Damon, Pierre Drevet, Thérèse Eyraud, Roger Faure, Jean-Guy Girardet, André Guillot, Jean Guillot, Marie Grange, Muriel Jacquemont, Claude Latta, Frédérique Piroche, Stéphane Prajalas, Jérôme Sagnard, Sophie Sagnard-Lefebvre, Alain Sarry, Marie-Pierre Souchon, Pierre-Michel Therrat, Gérard Vallet.

Dépôt légal : 4^e trimestre 2004

Impression : Gravo-clés, 65, rue Tupinerie, 42600 Montbrison.